Большая книга запеканок

700 рецептов для микроволновки и духовки

мясные • рыбные • овощные • крупяные

Очень вкусно и проще простого!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Запеканки – одни из самых любимых и несложных в приготовлении блюд. Запеченная в духовке, мультиварке или микроволновке сытная и вкусная запеканка сохранит максимум витаминов и сэкономит время. Из мяса и субпродуктов, свежей или консервированной рыбы, творога, свежих или замороженных овощей и грибов, фруктов и орехов – в книге собрано около 700 самых лучших рецептов. Английский пудинг, французский гратен, итальянская лазанья, греческая мусака или русский лапшевник – вы сможете приготовить румяную запеканку в качестве основного блюда или нежнейшего десерта к обеду и ужину, и одна из них обязательно станет вашим фирменным блюдом!

- Сытная запеканка из свинины с баклажанами и цукини
- Нежная запеканка из индейки с рисом
- Рождественский мясной пудинг
- Запеканка с морским окунем, рисом и яблоками
- Запеканка из маслят в сметане под сырной корочкой
- Запеканка из тыквы и красной фасоли в пряной панировке
- Лазанья с цыпленком и ветчиной
- Запеканка из груш с творогом и миндалем

- Большая книга запеканок. Мясные, рыбные, овощные, крупяные. 700 рецептов для духовки и микроволновки
  - ○
  - ○ Введение
  - ○ Запеканки из мяса и субпродуктов
    - ■ Пудинг говяжий
    - ■ Мясной пудинг
    - ■ Пудинг из отварной говядины
    - ■ Запеканка из говядины с грибами
    - ■ Запеканка из говядины
    - ■ Запеканка из говядины с кукурузой
    - ■ Овощная запеканка с говядиной
    - ■ Запеканка с говядиной, бурым рисом и капустой
    - ■ Ароматная запеканка из отварной говядины
    - ■ Запеканка из говядины с картофелем и сыром
    - ■ Запеканка из говядины с грибами и картофелем
    - ■ Запеканка из говядины со свеклой
    - ■ Картофельная запеканка с говядиной
    - ■ Запеканка из говядины с рисом и овощами
    - ■ Запеканка из говядины с рисом

- Запеканка из говядины с рисом и овощами в мультиварке
- Пудинг из говядины с рисом
- Запеканка из говядины с печенью и пшеничной крупой
- Запеканка из макарон с говядиной
- Пудинг из говяжьей печени с грибами
- Пудинг с говядиной и почками
- Запеканка из свинины с лесными грибами
- Рождественский мясной пудинг
- Запеканка из свинины с курагой под апельсиновым соусом
- Острая запеканка из свинины с кукурузой
- Запеканка из кабачков со свининой
- Запеканка из копченой свинины с ананасами
- Запеканка из свинины с баклажанами и цукини
- Жюльен с запеченной свининой
- Запеканка из свинины с фасолью и баклажанами
- Сытная овощная запеканка со свининой
- Запеканка из брокколи с копченой свининой
- Запеканка из цветной капусты со свининой
- Луковый гратен со свининой и рисом
- Картофельная запеканка со свининой и стручковой фасолью
- Картофельная запеканка со свининой в мультиварке
- Запеканка из свинины с грибами и картофелем
- Картофельная запеканка со свининой и кабачками в мультиварке
- Запеканка из картофеля со свининой
- Быстрая картофельная запеканка со свининой
- Пикантная картофельная запеканка со свининой
- Запеканка из макарон со свининой
- Запеканка мясная с кабачками
- Мясной хлебец
- Пудинг из свиных мозгов
- Пудинг белый по-немецки
- Запеканка из ягненка с луковым пюре
- Запеканка из баранины с капустой
- Картофельная запеканка с бараниной и черносливом
- Мясное суфле
- Запеканка из куриного филе под сырным соусом
- Запеканка из баранины с овощами

- Запеканка из куриной грудки в томатном соусе
- Пудинг из курицы
- Паровой куриный пудинг с раковыми шейками
- Пудинг из отварной курицы с белым соусом
- Суфле из куриного мяса
- Овощная запеканка с куриными фрикадельками
- Жюльен с маслинами
- Жюльен из курицы с цукини
- Жюльен из курицы с рыбой и креветками
- Запеканка из курицы с равиоли и сыром
- Террин из рубленого мяса с грибами
- Гратен с курицей и шампиньонами
- Запеканка из курицы с фруктами, рисом и сыром с плесенью
- Запеканка из курицы с айвой
- Рисовая запеканка с курицей и киви
- Острая запеканка из курицы с рисом и ананасами
- Запеканка из курицы с абрикосами и овощами
- Куриная запеканка с яблоками
- Запеканка с курицей, грибами и вишней
- Запеканка с курицей, грибами и спаржей
- Творожно-кабачковая запеканка с курицей
- Пудинг из курицы с морковью
- Запеканка из курицы в тыкве
- Запеканка с куриным филе, рисом, кукурузой и овощами
- Запеканка с курицей, кукурузой и зеленым горошком в мультиварке
- Запеканка с курицей и тыквой
- Запеканка с курицей и брокколи
- Запеканка из курицы с брокколи
- Запеканка из курицы с цветной капустой
- Куриная запеканка с цветной капустой и вином
- Запеканка из курицы с цветной капустой и картофелем
- Запеканка из куриного фарша с савойской капустой
- Запеканка из кабачков и баклажанов с курицей
- Запеканка из молодых кабачков с курицей
- Запеканка из цыпленка с луком-пореем
- Запеканка из куриного филе с овощами
- Картофельная запеканка с куриной грудкой
- Запеканка из курицы с картофелем и сладким

перцем
- Картофельная запеканка с курицей и кукурузой
- Картофельная запеканка с куриной начинкой
- Куриная запеканка с картофелем и морковью
- Картофельная запеканка с курицей и вялеными томатами
- Картофельная запеканка с куриным мясом и грибами
- Гречневая запеканка с курицей и грибами
- Запеканка с куриным фаршем и гречкой
- Запеканка из гречки с курицей и грибами
- Гречневая запеканка с куриными фрикадельками
- Гречневая запеканка с курицей и сыром
- Запеканка из курицы, шпината и рисовой лапши
- Запеканка с куриной печенью, гречкой и рисом
- Макаронная запеканка с курицей
- Запеканка из куриных сердечек с макаронами
- Запеканка из курицы с вермишелью
- Суфле из куриной печени
- Запеканка из куриных потрохов
- Хлебец из индейки с шампиньонами
- Запеканка из индейки
- Запеканка из индейки с грибами в мультиварке
- Запеканка из индейки с морковью
- Запеканка из индейки с подосиновиками и орехами
- Запеканка из индейки с овощами
- Картофельная запеканка с индейкой и брокколи
- Запеканка с индейкой и овощами под соусом бешамель
- Запеканка из индейки с картофелем и сыром
- Запеканка из индейки с рисом
- Запеканка из индейки с картофелем и овощами
- Запеканка из индейки с отрубями
- Нежная запеканка из индейки с рисом
- Мини-запеканки из индейки с овсяными хлопьями
- Запеканка из макарон с индейкой
- Запеканка из макарон с индейкой и грибами
- Запеканка из кролика с апельсинами
- Запеканка из макарон с кроликом
- Запеканка из телячьей печени со шпинатом
- Пудинг из телячьей печени

- Пудинг из телячьих мозгов
- Пудинг английский из мозгов с орехами и изюмом
- Запеканка из языка с овощами и сыром
- Запеканка из печени с яблоками

- Запеканки из рыбы и морепродуктов
  - Запеканка с соленой сельдью
  - Форшмак из курицы с сельдью
  - Запеканка с копченой сельдью и рисом
  - Запеканка из копченой ставриды с гречневой кашей
  - Гратен из картофеля с сардинами
  - Запеканка из сардин и картофеля
  - Пудинг паровой из салаки
  - Запеканка из скумбрии
  - Запеканка из скумбрии с макаронами
  - Запеканка из скумбрии
  - Запеканка из судака
  - Паровое суфле из судака
  - Пудинг по-еврейски
  - Пудинг из щуки с колбасным соусом
  - Запеканка из зубатки
  - Запеканка из пикши
  - Запеканка из пикши с брокколи
  - Запеканка из трески с грибами
  - Запеканка из трески с беконом
  - Пудинг из трески
  - Суфле из трески
  - Запеканка из трески с креветками и травами
  - Запеканка из морского языка в винном соусе
  - Запеканка из морского языка с овощами
  - Запеканка из трески с помидорами
  - Рисовая запеканка с треской
  - Запеканка из морского языка с шампиньонами
  - Картофельная запеканка с морским окунем и шпинатом
  - Запеканка из морского языка с овощами
  - Гратен из филе окуня с картофелем
  - Запеканка с морским окунем, рисом и яблоками
  - Запеканка с минтаем по-гречески
  - Запеканка с минтаем, картофелем и помидорами
  - Запеканка из минтая с овощами и сыром
  - Запеканка из тиляпии с анчоусами и творогом

- Запеканка из красной рыбы с камбалой
- Запеканка из лосося с креветками в сливочном соусе
- Запеканка из сибаса с кольраби
- Запеканка из лосося с брокколи
- Запеканка из рыбы с грибами
- Рыбная запеканка с грибами под соусом бешамель
- Рыбная запеканка со шпинатом
- Запеканка из рыбы с грибами и малосольными огурцами
- Рыбная запеканка с беконом
- Пудинг из рыбы
- Запеканка из морской рыбы с сыром
- Рыбный пудинг с соусом из раков
- Рыбный пудинг по-скандинавски
- Рыбное суфле со сладким перцем
- Запеканка из рыбы со свеклой
- Рыбная запеканка с луком, морковью и сыром
- Рыбная запеканка со шпинатом
- Суфле из рыбы в мультиварке
- Диетическое суфле из рыбы
- Рисовая запеканка с рыбой в микроволновке
- Рыбная запеканка с картофелем и сельдереем
- Запеканка из белой рыбы с креветками
- Рыбная запеканка с креветками
- Рыбная запеканка с картофелем
- Картофельная запеканка с консервированным тунцом
- Рыбная запеканка с рисом
- Запеканка из рыбы с рисом
- Пудинг из консервированного тунца
- Запеканка из консервированной рыбы с цветной капустой
- Запеканка из консервированного лосося в микроволновке
- Суфле из консервированной горбуши
- Суфле из консервированного лосося
- Жюльен с креветками
- Жюльен из креветок в молочном соусе
- Жюльен с мидиями и креветками
- Жюльен с морепродуктами
- Жюльен с кальмарами
- Жюльен из кальмаров с помидорами

- Жюльен из мидий с кальмарами
- Картофельная запеканка с мидиями
- Запеканка из мидий с травами
- Запеканка с мидиями и рисом
- Запеканка из кальмаров с шампиньонами
- Запеканка с кальмарами и фасолью
- Запеканка с рыбой, кальмарами, овощами и рисом
- Гратен с морепродуктами

○ Запеканки из овощей и грибов
- Запеканка из шпината с яйцом
- Пудинг из шпината
- Паровой пудинг из салатного цикория
- Суфле из репчатого лука
- Запеканка из лука-порея
- Запеканка из сладкого перца
- Перец, фаршированный овощной запеканкой
- Суфле из болгарского перца
- Помидоры, фаршированные пшенной запеканкой
- Помидоры, фаршированные грибной запеканкой
- Запеканка из цукини с брынзой
- Макаронная запеканка с цукини
- Запеканка из кабачков с шампиньонами
- Суфле из кабачков
- Запеканка из кабачков с овощами и грибами
- Запеканка из кабачков на сковороде
- Запеканка с кабачками, помидорами и баклажанами
- Запеканка из кабачков с салом
- Запеканка из кабачков с сыром по-гречески
- Запеканка из кабачков с сыром в мультиварке
- Запеканка из кабачков с сыром
- Запеканка из кабачков с сыром и хлебом
- Запеканка из кабачков с плавленым сыром
- Запеканка из кабачков с сыром фета
- Запеканка из кабачков и моркови
- Запеканка из кабачков с картофелем и помидорами
- Запеканка из цукини с яблоками
- Запеканка из кабачков с помидорами и ветчиной
- Запеканка из кабачков с картофелем
- Запеканка из кабачков с петрушкой
- Запеканка из баклажанов с луком и помидорами

- Запеканка из баклажанов с овощами
- Запеканка из баклажанов с грибами
- Запеканка из кабачков с грибами и рисом
- Запеканка с баклажанами
- Запеканка из баклажанов с фасолью
- Запеканка с баклажанами, грибами и сыром
- Запеканка из баклажанов с острым томатным соусом
- Запеканка из баклажанов со сметанным соусом
- Запеканка баклажанная с макаронами
- Суфле в баклажанах
- Мусака с молочным соусом
- Репа под горчичным соусом
- Репа с грибами
- Репа с квашеной капустой
- Сладкая запеканка из тыквы
- Запеканка из тыквы в брусничном соусе
- Запеканка из тыквы с макаронами
- Запеканка из тыквы с хлебом и курагой
- Запеканка из тыквы с луком
- Тыквенная запеканка с миндалем
- Запеканка из тыквы и творога
- Запеканка из тыквы и красной фасоли
- Постная запеканка из тыквы с гречкой
- Запеканка из тыквы с вином и сыром
- Запеканка из тыквы с рисом и яблоками
- Запеканка из тыквы и пшена
- Запеканка из тыквы с макаронами и фаршем
- Тыквенная запеканка с сельдереем
- Тыквенная запеканка с айвой
- Запеканка из тыквы с черносливом
- Запеканка из тыквы «Солнечное утро»
- Запеканка из тыквы и шпината с хреном
- Запеканка из моркови с творогом
- Морковная запеканка «Солнечная»
- Суфле из моркови
- Морковная запеканка
- Запеканка из моркови и зеленого горошка
- Морковная запеканка в мультиварке
- Запеканка морковная с рисом
- Гратен морковный с миндалем
- Запеканка из моркови и козьего сыра с тмином
- Сладкая запеканка из моркови с сухарями
- Запеканка из моркови с картофелем

- Запеканка из моркови с капустой и сыром
- Запеканка из моркови, риса и яблок
- Морковная запеканка с яблоками
- Суфле из свеклы
- Гратен с морковью и пастернаком
- Запеканка из свеклы с квашеной капустой
- Запеканка из свеклы с черносливом и орехами
- Овощная запеканка с нутом
- Запеканка из свеклы с гречкой
- Запеканка из гороха
- Запеканка из фасоли
- Запеканка из чечевицы с шампиньонами
- Запеканка из чечевицы с копченой грудинкой
- Запеканка из чечевицы с лососем
- Запеканка из стручковой фасоли по-гречески
- Гороховое суфле
- Запеканка из стручковой фасоли в соусе
- Запеканка из фасоли с укропом
- Запеканка из спаржи с сыром
- Запеканка из фасоли с кабачками
- Запеканка из стручковой фасоли по-гречески
- Запеканка из фасоли с перцем
- Запеканка из фасоли с укропом
- Запеканка из фасоли с овощами
- Запеканка капустная с манной крупой
- Капустная запеканка в мультиварке
- Запеканка из цветной капусты с сарделькаами
- Запеканка из цветной капусты в мультиварке
- Запеканка из брюссельской капусты
- Запеканка из брюссельской капусты со сметаной
- Запеканка из цветной, брюссельской капусты и брокколи
- Запеканка из брюссельской капусты с томатным соусом
- Брюссельская капуста в сырном соусе
- Брюссельская капуста с баклажанами
- Запеканка из капусты с сыром
- Запеканка грибная с капустой и соленым огурцом
- Запеканка из капусты с айвой и черносливом
- Запеканка из цветной капусты со стручковой фасолью
- Запеканка из цветной капусты под белым соусом
- Запеканка из брокколи с картофелем под

сырным соусом
- Запеканка из капусты с беконом
- Запеканка из брокколи со сладким перцем
- Запеканка из брокколи с творогом и сметаной
- Запеканка из брокколи с шампиньонами
- Запеканка из цветной капусты с шампиньонами
- Запеканка из брокколи с чили
- Пудинг из цветной капусты
- Пудинг капустный
- Суфле из цветной капусты
- Овощная запеканка с сосисками
- Овощная запеканка с грибами
- Запеканка овощная с орехами
- Запеканка овощная с кускусом
- Овощная запеканка с семенами подсолнечника
- Овощная запеканка с макаронами
- Овощной пудинг
- Картофельная запеканка с чесноком
- Картофельная запеканка с колбасой
- Картофельная запеканка с ветчиной
- Картофельная запеканка с луком и колбасой
- Картофельная запеканка с грибами
- Картофельная запеканка с мясом и мятой
- Картофельная запеканка с тыквой
- Картофельная запеканка с паприкой и сыром
- Картофельная запеканка с сыром
- Картофельная запеканка с творогом
- Картофельная запеканка с луком
- Запеканка из отварного картофеля
- Запеканка из картофеля с миндалем
- Овощная запеканка с молодым картофелем и фасолью
- Картофельная запеканка с луком-пореем
- Картофельная запеканка со сметаной
- Запеканка из картофеля по-селянски
- Запеканка из картофеля с яйцами под сливочным соусом
- Запеканка из картофеля с брынзой и орехами
- Запеканка из картофеля с морской капустой и яйцами
- Картофельная запеканка с вешенками
- Грибная запеканка с картофелем
- Запеканка с картофелем, грибами и яйцами
- Грибная запеканка с капустой

- Картофель, фаршированный грибной запеканкой
- Запеканка из шампиньонов с картофелем
- Запеканка из картофеля с белыми грибами
- Суфле из картофеля
- Пудинг картофельный
- Пудинг из картофеля
- Запеканка с маслятами
- Рисовая запеканка с шампиньонами
- Грибная запеканка с перловкой
- Запеканка из шампиньонов
- Запеканка с шампиньонами в мультиварке
- Запеканка грибная с яйцами
- Запеканка с белыми грибами и хлебом
- Запеканка из белых грибов с сельдереем
- Запеканка с шампиньонами и помидорами черри
- Запеканка с лисичками
- Запеканка из маслят в сметане под сырной корочкой
- Жюльен с грибами
- Грибной пудинг
- Пудинг из соленых груздей
- Пудинг из лисичек
- Пудинг из грибов с рисом
- Пудинг из сушеных грибов
- Пудинг из шампиньонов
- Пудинг из подосиновиков
- Грибной пудинг со сметаной на пару
- Запеканка с грибами и мясом

○ Запеканки из круп

- Манник
- Запеканка манная с морковью
- Запеканка манная
- Манник с абрикосами
- Манник с вишней
- Запеканка манная с соусом из черной смородины
- Запеканка манная с ягодами
- Запеканка манная с апельсинами
- Запеканка манная с черносливом
- Манная запеканка с черешней
- Запеканка манная с фисташками и кокосом
- Запеканка манная с изюмом
- Запеканка из овсянки с черникой и малиной
- Запеканка из овсянки

- Овсяная запеканка с бананом в мультиварке
- Запеканка из манки и клубники
- Запеканка из овсянки на кефире
- Запеканка из овсяных хлопьев с яблоками в мультиварке
- Овсяная запеканка с творогом и медом
- Запеканка перловая с грибами
- Рисовая запеканка с яблочной начинкой
- Рисовая запеканка с карамельной корочкой
- Запеканка рисовая с морковью и томатным соусом
- Рисовая запеканка с семгой
- Рисовая запеканка «Воздушная»
- Рисовая запеканка с копченым сыром
- Рисовая запеканка с маком
- Рисовая запеканка с черносливом
- Запеканка из риса и тыквы
- Запеканка рисовая с шоколадом
- Рисовая запеканка с корицей, гвоздикой и кардамоном
- Запеканка из риса и экзотических фруктов
- Рисовая запеканка с грушами
- Рисовая запеканка по-немецки
- Рисовая запеканка с мидиями и кокосами
- Рисовая запеканка с креветками и утиной грудкой
- Запеканка из риса с маслинами
- Запеканка гречневая
- Гречневая запеканка с грибами и луком
- Гречневая запеканка с печенью
- Гречневый крупеник
- Гречневик
- Гречневая запеканка «Бонжур»
- Запеканка «Наслаждение»
- Запеканка из пшена с тыквой
- Запеканка ячневая
- Запеканка из булгура
- Запеканка гречневая с грибами
- Слоеный гречник

○ Запеканки из макаронных изделий
- Запеканка из макарон
- Запеканка из макарон с мясным фаршем
- Запеканка из макарон с сыром
- Запеканка из макарон с колбасой в

микроволновке

- Запеканка из макарон и творога
- Макаронная запеканка по-неаполитански
- Макаронная запеканка с ветчиной и овощами
- Кугл с яблоками, изюмом и корицей
- Запеканка из макарон с вялеными томатами
- Запеканка из макарон, грудинки и шпината
- Запеканка с макаронами и телятиной
- Запеканка из макарон с яблоками
- Запеканка из макарон с яйцом
- Запеканка из макарон с яблоками
- Запеканка из макарон с вареной колбасой
- Запеканка из макарон с горчичной заливкой
- Запеканка из макарон с рыбой
- Запеканка из макарон и куриных сердечек
- Запеканка из спагетти с овощами
- Запеканка из макарон с сыром и капустой
- Макаронная запеканка с брынзой
- Запеканка из спагетти
- Макаронник с грибами
- Макаронник с мясом
- Макаронник с творогом
- Макаронник с яблоками
- Лапшевник с морской капустой
- Лапшевник с мясом
- Лапшевник с творогом
- Лапшевник со сладкой творожной массой
- Лапшевник по-тильзитски
- Лазанья классическая
- Лазанья с курицей
- Лазанья с фрикадельками
- Лазанья по-американски
- Лазанья с фаршем
- Лазанья болоньезе
- Лазанья с индейкой
- Лазанья ленивая
- Лазанья с беконом
- Лазанья «Итальяно»
- Лазанья постная
- Лазанья с овощами и фетой
- Лазанья с карри
- Лазанья с курицей, грибами и сельдереем
- Лазанья со шпинатом
- Лазанья из макарон

- Грибная лазанья
- Лазанья с цыпленком и ветчиной
- Итальянская овощная лазанья
- Лазанья с тыквой и яблоком
- Лазанья с бананами и орехами
- Лазанья с бобами
- Пудинг с мясным соусом
- Пудинг из макарон с беконом

- Запеканки из сыра и творога
  - Сырная запеканка
  - Запеканка «Три сыра»
  - Сырная запеканка с вермишелью
  - Сырная запеканка с мясом
  - Запеканка из брынзы с овощами
  - Сырная запеканка с сельдереем и орехами
  - Сырная запеканка с цукини и грецкими орехами
  - Острая сырная запеканка
  - Запеканка из сыра с яйцом
  - Сырное суфле с зеленым луком
  - Запеканка с сыром и помидорами
  - Запеканка из сыра и колбасы
  - Сырная запеканка с клюквенным вареньем
  - Запеканка сырная с лапшой
  - Сырная запеканка с грецкими орехами
  - Сырная запеканка с хлебом
  - Запеканка из сыра по-гречески
  - Сырная запеканка с ежевикой
  - Воздушная сырная запеканка с кукурузой
  - Сырная запеканка с рисом
  - Запеканка из сыра с грибами
  - Запеканка с сыром и пельменями
  - Запеканка из творога
  - Творожная запеканка с курагой и изюмом
  - Запеканка из творога с рисом и вишнями
  - Творожная запеканка с грушами
  - Запеканка творожная с медом и миндалем
  - Творожная запеканка с печеньем
  - Творожная запеканка с вишнями
  - Творожная запеканка с сухофруктами
  - Творожно-манная запеканка
  - Паровая творожная запеканка с бананами
  - Запеканка творожная с медом
  - Запеканка из творога с яблоками
  - Творожная запеканка с хурмой

- Запеканка из творога с рисом
- Запеканка творожная с яблоками, мандаринами и курагой
- Запеканка творожная с персиками
- Запеканка творожная с миндалем
- Запеканка творожная с зеленым луком
- Запеканка творожная с базиликом
- Творожная запеканка с кофе
- Запеканка творожная с овсянкой и персиками
- Творожная запеканка шоколадная
- Пудинг творожный ванильный
- Пудинг творожный с ванильным соусом
- Пудинг из творога с курагой
- Пудинг из творога и тыквы
- Пудинг творожный с изюмом
- Пудинг из творога с изюмом и корицей
- Запеканка творожная с кускусом
- Запеканка творожная с грецкими орехами в микроволновке
- Пудинг творожно-яблочный
- Пудинг творожный без сахара
- Пудинг творожный с винным соусом
- Пудинг творожный с миндалем и изюмом в микроволновке
- Пудинг из творога с орехами и медом
- Пудинг творожный с морковью
- Творожный пудинг с вишней и корицей
- Творожный пудинг с картофелем
- Диетический творожный пудинг
- Пудинг творожный с цукатами в мультиварке
- Творожный пудинг в мультиварке
- Пудинг творожный с орехами
- Творожный пудинг английский

○ Запеканки из фруктов и орехов

- Запеканка с яблоками
- Традиционная запеканка из яблок
- Запеканка с яблоками в мультиварке
- Яблочно-морковная запеканка
- Запеканка с яблоками и творогом
- Французская запеканка с грушами и творогом
- Запеканка из груш с манкой
- Запеканка из груш с апельсиновым соусом
- Запеканка из слив
- Запеканка из слив с фисташками

- Запеканка из груш с творогом и миндалем в мультиварке
- Запеканка из вишен
- Запеканка из вишен с творогом
- Запеканка из вишен с киселем
- Манная запеканка с клубникой
- Клубнично-рисовая запеканка
- Запеканка из малины
- Запеканка клубничная с бананом и творогом
- Запеканка из малины с творогом
- Нежная запеканка с малиной
- Запеканка с малиной и белым шоколадом
- Запеканка с малиной злаковая
- Запеканка с изюмом и творогом
- Запеканка с черносливом и яблоками
- Запеканка с инжиром и творогом
- Запеканка с курагой и творогом
- Запеканка с фундуком
- Запеканка с фундуком и грушами в микроволновке
- Хлебная запеканка с миндалем
- Миндальная запеканка
- Запеканка с орехами кешью
- Запеканка с грецкими орехами и капустой
- Тыквенная запеканка с арахисом в мультиварке
- Запеканка с арахисом и куриным филе по-китайски
- Суфле из малины
- Апельсиновое суфле
- Суфле из клубники
- Суфле яблочное
- Суфле из абрикосов
- Суфле персиковое
- Суфле из чернослива
- Лимонное суфле с ромом
- Творожно-вишневое суфле с водкой
- Суфле из моркови и яблок
- Суфле с авокадо и грейпфрутом
- Суфле из крыжовника
- Суфле из хурмы
- Суфле черничное
- Суфле из слив
- Суфле грибное с орехами
- Банановое суфле

- Суфле творожное с курагой и морковью
- Творожное суфле с абрикосами
- Суфле творожное с печеньем
- Шоколадно-сырное суфле
- Яблочная шарлотка с корицей
- Шарлотка с яблоками и орехами
- Творожное суфле с бананами
- Шарлотка с вишнями
- Шарлотка с ежевикой

○ Соусы к запеканкам, суфле и пудингам
- Соус вишневый к пудингу
- Соус из слив к пудингу
- Соус из малины или земляники к пудингу
- Соус из сиропа к пудингу с вином
- Соус из клюквы к пудингу
- Соус с ромом к пудингам
- Соус из красного вина к пудингу
- Соус из сливок
- Соус из лимона к пудингу
- Соус шоколадный к пудингам
- Соус из яблок
- Сабайон
- Соус из сиропа с вином
- Белый соус
- Красный соус
- Желтый соус
- Зеленый соус
- Миндальный соус
- Яблочный соус
- Вишневый соус
- Землянично-малиновый соус
- Соус бешамель
- Молочный соус
- Соус из ягод
- Томатный соус
- Соус с беконом
- Соус овощной
- Соус с белым вином
- Соус с мятой
- Соус голландский
- Соус луковый белый
- Вишневый соус
- Масляный соус
- Сметанный соус

- Клюквенный соус
- Хлебный соус
- Чесночный соус
- Соус сметанный горячий
- Соус с хреном и свежими грецкими орехами
- Соус пикантный
- Соус со сметаной и хреном
- Сырный соус
- Сливочный соус с укропом
- Орехово-лимонный соус
- Соус апельсиновый с имбирем
- Абрикосовый чатни
- Соус из зеленого лука
- Соус из фасоли
- Соус из баклажанов
- Миндальный соус
- Соус из кураги
- Соус грибной
- Соус из крыжовника
- Соус из грецких орехов
- Белый рыбный соус
- Соус песто

Большая книга запеканок. Мясные, рыбные, овощные, крупяные. 700 рецептов для духовки и микроволновки

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

* * *

Введение

Запеканки можно приготовить из самых разных продуктов.

Предположительно, подобные блюда были известны человечеству еще в античные времена, однако считается, что рецептуру приготовления современных запеканок придумали в середине XIX века. В настоящее время существует колоссальное множество видов этого блюда, которые отличаются, как правило, исходными ингредиентами.

Запеканки можно условно разделить на две большие группы: сладкие, или десертные, и несладкие (овощные, мясные, рыбные, грибные, сырные и др.). Часто в них добавляют макаронные изделия, кисломолочные продукты (например, творог), специи, пряности.

Основой блюда является какой-либо крахмалистый продукт: крупа или каша, мука, черствый хлеб, картофель, макароны – это делает запеканку сытной. В некоторых видах, впрочем, преобладают другие продукты, но без крахмалистых ингредиентов все равно не обойтись.

К углеводной основе можно добавлять как сладкие, так и несладкие ингредиенты. Немного мяса или фарша, которых недостаточно для приготовления полноценного блюда; рыба или рыбные консервы; замороженные или свежие овощи; свежие или сушеные фрукты; разнообразные молочные продукты – список возможных ингредиентов невероятно широк. Экспериментировать с сочетаниями продуктов можно бесконечно.

Как правило, для «склеивания» ингредиентов в запеканки кладут сырые яйца, хотя, конечно, можно приготовить блюдо и без них.

Часто запеканки поливают соусами или подливами, которые не только значительно улучшают вкусовые и ароматические качества, но и увеличивают пищевую ценность блюд.

Несладкие запеканки идеально подходят для обеда или ужина, а сладкие можно есть на завтрак или полдник, а также подавать в качестве десерта, если обед состоял из легких низкокалорийных блюд.

Английский пудинг, французский гратен, итальянская лазанья, русский лапшевник, греческая мусака, изысканный десерт из манной крупы и традиционная шарлотка из черствого хлеба – эти разновидности запеканок известны во всем мире. А ведь существует еще множество подобных блюд, которые были придуманы случайно и не удостоились мировой известности. Их рецепты передаются из поколения в поколение и очень ценятся

теми, кто ведет хозяйство экономно и предпочитает творческий подход к кулинарии.

Каковы же основные правила приготовления запеканок?

Некоторые ингредиенты можно использовать сырыми, но все же предпочтение отдается продуктам, прошедшим термическую обработку.

Макаронные изделия предварительно отваривают до готовности или полуготовности. Для запеканок подходят мелкие и средние «рожки», «пружинки», «перья», «ракушки», но можно использовать и длинные спагетти – их обычно измельчают, перед тем как смешать с другими ингредиентами. Листы лазаньи перед укладыванием в форму можно лишь обварить кипятком или же отварить до готовности – в зависимости от рецепта.

Из макаронных изделий готовят как соленые, так и сладкие запеканки. Очень вкусными получаются макаронники или лапшевники с мясом и овощами. Их обычно посыпают тертым сыром, чтобы на поверхности образовалась аппетитная корочка. Для приготовления десертных запеканок макаронные изделия смешивают с подслащенным творогом или фруктами.

Рис обычно отваривают хотя бы до полуготовности. В большинстве случаев используют короткозерные крахмалистые сорта, которые не рассыпаются после варки. Для сладких запеканок рис отваривают в молоке, добавляя в конце приготовления сахар, ванилин, корицу и другие пряности. Для соленых запеканок отваренный в воде рис смешивают с мясом, курицей, рыбой, грибами, овощами и сыром.

Очень часто в запеканки добавляют манную крупу: в процессе приготовления она впитывает сок остальных ингредиентов и придает готовому блюду плотность.

Картофель можно использовать в самых разных видах: основой блюда может стать картофельное пюре, ломтики отварного картофеля, тонкие пластинки сырого или натертый на терке картофель. Наиболее популярна, пожалуй, запеканка из картофеля с мясным фаршем – вкусная и сытная, она может быть полноценным основным блюдом. Подобные запеканки подают горячими, прямо из духовки.

Запеканки из мяса и субпродуктов

Пудинг говяжий

300 г говяжьей вырезки, 3 яйца, 100 г белого хлеба, 100 мл молока, 70 г сливочного масла, соль, специи по вкусу

Мясо отварить целым куском со специями. Готовое мясо несколько раз пропустить через мясорубку с мелкой решеткой или измельчить в блендере до состояния пюре. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать. Смешать мясное пюре с хлебом и желтками. Охлажденные белки взбить с солью, ввести в мясную массу, при необходимости развести оставшимся молоком до получения густой массы. Смазать формы маслом, выложить мясную массу, поверхность также смазать маслом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Мясной пудинг

500 г говяжьего фарша, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень петрушки и базилика, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, пассеровать в масле. Отделить желтки от белков. Белки взбить в крепкую пену. Желтки смешать с фаршем, частями ввести взбитые белки, измельченную зелень, чеснок. Равномерно распределить фарш в смазанной сливочным маслом и посыпанной панировочными сухарями форме, выложить сверху кусочки сливочного масла, посыпать сухарями. Духовку нагреть до 180 °С и запекать пудинг в течение 50 минут. Подавать блюдо следует горячим, можно с лечо или овощным соусом.

Пудинг из отварной говядины

900 г отварной говядины, 1–2 луковицы, 2–3 яйца, 1/2 стакана белых сухарей, 1/2 стакана сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

Отварную говядину мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить говядину, обжарить, посолить. Влить сметану, ввести яйца, соль, перец, белые сухари, перемешать. Форму смазать маслом и посыпать сухарями, выложить мясную массу. Запекать в духовке 35–40 минут. Подавать с грибным соусом.

Запеканка из говядины с грибами

750 г говядины, 200 г копченой корейки, 250 г грибов, 5 помидоров, 150 г моркови, 250 г лука-севка, 2 зубчика чеснока, 250 мл красного вина, 300 мл бульона, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу

Говядину зачистить от пленок, вымыть, нарезать брусочками длиной 3 см и толщиной 1 см, посолить и обжарить в 50 мл растительного масла. Когда мясо подрумянится, влить 200 мл бульона, тушить 15 минут. Копченую корейку нарезать так же, как мясо, ошпарить кипятком, обжарить. Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить, посолить, поперчить. Морковь нарезать кружочками или брусочками, обжарить, добавить 50 мл бульона и протушить. Лук очистить, нарезать, обжарить и протушить с добавлением оставшегося бульона. К почти готовому мясу добавить корейку, грибы, морковь, лук, рубленый чеснок, влить вино, посолить, поперчить, сверху положить очищенные от кожицы помидоры. Запекать в духовке 10 минут.

Запеканка из говядины

450 г говядины, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 бульонный кубик, 2 ст. л. смеси сушеных пряных трав, соль по вкусу

Говядину мелко нарезать, обжарить в масле в кастрюле средних размеров. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить. Добавить бульонный кубик, соль, сушеные пряности, влить 100 мл кипящей воды и тушить до готовности. Яйцо перемешать с небольшим количеством кипяченой воды, влить к тушеному мясу, перемешать и готовить под крышкой 5 минут. Подавать с печеным картофелем или картофельным пюре.

Запеканка из говядины с кукурузой

500 г говяжьего фарша, 750 г консервированной кукурузы, 7 помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стакан бульона, 3 ст. л. йогурта, 3 ст. л. сметаны, 6 ст. л. растительного масла, 1 лимон, соль, перец по вкусу

Нагреть 3 ст. л. растительного масла, обжарить кукурузу 5 минут. Лук очистить, нарезать, обжарить в сковороде в 2 ст. л. растительного масла. 6 помидоров очистить от кожицы, мелко нарезать, выложить к луку, тушить 2 минуты. Добавить мясной фарш, обжарить, перемешивая, 3 минуты. Влить кипящий бульон, всыпать измельченный чеснок, соль и тушить, пока не выпарится почти вся жидкость. Затем добавить йогурт, сметану и перец, перемешать. Форму для запекания смазать оставшимся маслом, выложить половину мясного фарша, сверху распределить кукурузу, накрыть оставшимся фаршем. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 50–60 минут. Лимон и оставшийся помидор нарезать ломтиками, украсить готовую запеканку.

Овощная запеканка с говядиной

500 г говядины, 4 картофелины, 2 баклажана, 4 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г сыра твердых сортов, 1/2 стакана молока, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Говядину пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, морковь натереть на терке, обжарить все вместе в растительном масле. Добавить пропущенное через мясорубку мясо, соль, перец, перемешать и быстро обжарить на сильном огне. Помидоры и картофель нарезать кружочками, баклажаны – длинными пластинками. Нарезанные овощи обжарить по отдельности с обеих сторон, а затем выложить в форму для запекания слоями, перекладывая каждый слой обжаренным мясным фаршем. Сыр натереть, смешать с яйцом и молоком, залить уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Запеканка с говядиной, бурым рисом и капустой

600 г говядины, 3/4 стакана бурого риса, 1 кочан капусты, 4 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра моцарелла, 2 ст. л. томатного соуса, 3 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. сушеного тимьяна, соль, молотый красный перец и сахар по вкусу

Рис промыть, отварить в воде до готовности. Говядину промыть, срезать пленки, пропустить через мясорубку и обжарить в 1 ст. л. оливкового масла. Обжаренный фарш переложить в другую посуду. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать, обжарить в сковороде, в которой жарилось мясо. Добавить перец, тимьян, тушить 2 минуты. Добавить мясной фарш, нарезанные кубиками помидоры, томатный соус, влить 1/4 стакана воды и тушить на минимальном огне под крышкой около 20 минут. Снять с огня, перемешать с отварным рисом. Капусту нашинковать, тушить в 1 ст. л. масла до уменьшения объема вдвое, добавить соль и сахар. Форму для запекания смазать оставшимся оливковым маслом. На дно выложить половину тушеной капусты, сверху распределить половину риса с мясом, выложить оставшуюся капусту и накрыть оставшимся рисом с мясом. Форму накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 40 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром. Запекать, не накрывая форму фольгой, еще 20 минут.

Ароматная запеканка из отварной говядины

600 г отварной нежирной говядины, 2 сладких яблока, 2 моркови, 1 луковица, 25 г изюма, 2 ст. л. кокосовой стружки, 150 мл бульона, 1 ч. л. маргарина, 2 ст. л. карри, соль и перец по вкусу

Лук и морковь мелко нарезать, слегка обжарить в маргарине. Добавить кокосовую стружку, карри, жарить при постоянном помешивании 5 минут. Отварную говядину нарезать кубиками, выложить в форму для запекания. Добавить очищенные от кожуры и нарезанные кусочками яблоки, изюм, обжаренные овощи, соль, перец, влить бульон, перемешать. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 2 часов.

Запеканка из говядины с картофелем и сыром

100–150 г говядины, 100 г сыра твердых сортов, 1 отварная картофелина, 1/2 луковицы, растительное масло, паприка, перец чили, соль по вкусу

Говядину и очищенный лук пропустить через мясорубку. Полученный фарш обжарить в разогретом растительном масле, перемешивая, до полуготовности (до изменения цвета). Посолить, добавить мелко нарезанный отварной картофель и специи. Силиконовые формочки для кексов выстелить тонко нарезанными ломтиками сыра. Сверху выложить мясо с картофелем, накрыть оставшимися ломтиками сыра. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 15–20 минут.

Запеканка из говядины с грибами и картофелем

400 г говядины, 50 г сушеных белых грибов, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 яйцо, 100 г сыра, 200 г сметаны, растительное и сливочное масло, молотый душистый перец, соль по вкусу

Грибы залить холодной водой и оставить на 2–3 часа, после чего воду слить, а грибы промыть. Говядину нарезать тонкими брусочками, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, жарить до готовности. Лук тонко нарезать, обжарить до золотистого цвета, добавить к мясу с грибами, приправить солью, молотым душистым перцем, влить сметану, перемешать и снять с огня. Картофель очистить, натереть на крупной терке, отжать, добавить слегка взбитое яйцо, соль, перемешать. В форму для запекания выложить мясо с грибами, сверху распределить картофель слоем примерно 1 см. На поверхности разложить кусочки охлажденного сливочного масла, посыпать тертым сыром. Форму можно накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут.

Запеканка из говядины со свеклой

500 г говядины, 1 кг свеклы, 1 яйцо, 30 г муки, 50 г панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Говядину и свеклу отварить до готовности. Отварную говядину пропустить через мясорубку, свеклу натереть на терке, соединить. Добавить яйцо, муку, соль и перец, тщательно перемешать. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут.

Картофельная запеканка с говядиной

300 г отварной говядины, 400 г отварного картофеля, 100 г лука, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. жира, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец и зелень по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. жира. Отварные говядину и картофель пропустить через мясорубку два раза, добавить обжаренный лук, соль, перец, измельченную зелень, хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить ровным слоем в смазанную оставшимся жиром и посыпанную сухарями форму. Яйцо перемешать со сметаной, смазать поверхность запеканки. Запекать в духовке 20 минут. Подавать, разрезав на порционные куски, полив сметаной и посыпав зеленью.

Запеканка из говядины с рисом и овощами

400 г отварной говядины, 100 г отварного риса, 300 г моркови, 1 луковица, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 1 стакан бульона, 1 стакан молока, 6 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. томатной пасты, соль, перец по вкусу

Морковь очистить, натереть на терке, обжарить в 30 г сливочного масла, влить 1/2 стакана бульона и тушить до мягкости. Мясо, лук, размоченный в молоке белый хлеб и 2/3 тушеной моркови дважды пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, соль, перец, кусочки оставшегося сливочного масла, перемешать. Выложить в подготовленную форму слоями полученный фарш и отварной рис. Сверху выложить оставшуюся тушеную морковь. Залить сметаной, смешанной с томатной пастой и оставшимся бульоном. Запекать в духовке 30–40 минут.

Запеканка из говядины с рисом

500 г говяжьего фарша, 250 г риса, 2 сладких перца, 1 луковица, 250 г тертого сыра чеддер, 350 г томатного соуса, 500 мл бульона, растительное масло, соль, перец по вкусу

Лук очистить, нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить мясной фарш, соль, перец, обжарить. Затем добавить нарезанный болгарский перец, тушить 5 минут. Снять с огня, влить томатный соус, всыпать промытый рис, добавить бульон, перемешать и выложить в форму для запекания. Посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 170–200 ˚С около 45 минут.

Запеканка из говядины с рисом и овощами в мультиварке

400–500 г говядины, 1 стакан риса, 2 кабачка, 4 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, несколько веточек тимьяна, 1 бульонный кубик, соль

Рис промыть, залить 2 стаканами кипятка, довести до кипения, накрыть крышкой, выключить огонь и оставить. Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. Кабачки и помидоры вымыть, разрезать пополам, затем ломтиками толщиной 1 см. Лук нарезать полукольцами. Дно мультиварки натереть разрезанным зубчиком чеснока и смазать растительным маслом, на дно положить зубчик чеснока. Рис откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, выложить на дно мультиварки, разровнять. Сверху разложить кусочки мяса, посолить, затем по кругу выложить ломтики кабачков, помидоров и лука, чередуя их и укладывая внахлест, посолить, сверху выложить тимьян. Растворить бульонный кубик в 100 мл кипятка, перемешать. Вылить жидкость в мультиварку и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пудинг из говядины с рисом

500–600 г мясного фарша, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. л. топленого масла, 1/2 стакана сливок или молока, панировочные сухари, соль, перец по вкусу

Соединить мясной фарш с мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, вбить яйца, хорошо перемешать. Добавить промытый рис, развести молоком или сливками до кремообразной консистенции. Добавить 2 ст. л. растопленного масла, еще раз хорошо перемешать или взбить массу до гладкости. Выложить массу в форму с толстым дном, обильно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать пудинг в нагретой до 180–190 °С духовке 40–45 минут.

Запеканка из говядины с печенью и пшеничной крупой

500 г говядины, 300 г печени, 1 стакан пшеничной крупы, 1 луковица, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Из пшеничной крупы сварить густую кашу, охладить, заправить 1 ст. л. сливочного масла, взбитым яйцом, посолить. Говядину и печень отварить до готовности, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. масла до золотистого цвета, добавить к мясу, посолить, поперчить, перемешать. В форму, смазанную маргарином и посыпанную сухарями, выложить половину пшеничной каши, разровнять. Сверху распределить мясной фарш и накрыть оставшейся кашей. Разровнять, посыпать сухарями, смазать оставшимся маслом. Запекать в духовке 20–25 минут.

Запеканка из макарон с говядиной

450 г говядины, 400 г макарон, 6 помидоров, 250 г консервированных овощей, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 1/2 стакана молока, растительное масло, майоран, соль по вкусу

Макароны отварить до полуготовности в подсоленной воде с добавлением растительного масла, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь. Выложить макароны в кастрюлю, влить молоко, проварить несколько минут. Добавить половину тертого сыра, перемешать. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить нарезанное кусочками мясо, помидоры, овощи, измельченный чеснок, соль и майоран, тушить до готовности (20–30 минут). Мясо с овощами выложить в форму для запекания, сверху распределить макароны и посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке до золотистой корочки.

Пудинг из говяжьей печени с грибами

600 г говяжьей печени, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 1 стакан сметаны, 100 г топленого масла, 1 ст. л. муки, щепотка соли

Грибы замочить в кипятке, затем промыть, отварить и мелко нарезать (грибной бульон сохранить). Печень нарезать большими кусками, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. масла, нарезанный лук, влить немного воды и тушить, пока печень не побелеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить нарезанные грибы, 100 г сметаны, желтки, взбитые белки, перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, накрыть фольгой. Запекать в духовке 40 минут. Оставшееся масло растереть с мукой, щепоткой соли, развести 1,5 стакана процеженного грибного бульона, проварить до загустения, добавить оставшуюся сметану. Готовый пудинг подавать с соусом.

Пудинг с говядиной и почками

700 г говядины, 250 г говяжьих почек, 1 луковица, 150 мл говяжьего бульона, 2 ч. л. муки, тимьян, соль, перец по вкусу

Для теста: 200 г блинной муки, 100 г маргарина, 100 мл воды, 1/2 ч. л. соли

Говядину и почки промыть, обсушить, нарубить кубиками, смешать с рубленым луком, добавить соль, перец и тимьян. Поместить массу в сито, чтобы отцедить лишнюю жидкость. Для теста просеять муку с солью, добавить маргарин, нарубить ножом с широким лезвием. Постепенно влить 100 мл холодной воды, вымесить тесто руками. Раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см, выложить в форму с высокими бортиками. Сверху выложить мясную начинку, полить бульоном и посыпать мукой. Накрыть пудинг двойным слоем промасленной фольги. Запекать в духовке в течение 2 часов.

Запеканка из свинины с лесными грибами

600 г свиного филе, 300 г свежих лесных грибов, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 веточки петрушки, растительное масло, соль и перец по вкусу

Грибы очистить, протереть влажной губкой и нарезать крупными кусками. Лук, морковь и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, чеснок измельчить. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Обжарить лук и морковь в разогретом растительном масле 4 минуты. Выложить к овощам грибы и готовить, периодически перемешивая, пока не выпарится вся жидкость. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу, через 1 минуту снять с огня. Свинину вымыть, срезать жир, пропустить два раза через мясорубку, добавить соль, перец. Выложить мясо в смазанную маслом форму для запекания, сверху распределить обжаренные грибы с овощами, посыпать измельченной петрушкой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.

Рождественский мясной пудинг

1 кг свиного фарша, 1 куриная грудка, 300 г бекона, 100 г фисташек, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 100 мл молока, растительное масло, соль, перец по вкусу

К свиному фаршу добавить измельченные фисташки и зелень, пропущенный через пресс чеснок, яйца, посолить и поперчить. Влить молоко, тщательно перемешать. Куриную грудку нарезать тонкими ломтиками, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Форму смазать маслом, дно и стенки выложить тонкими ломтиками бекона, которые должны свисать по краям формы. Выложить половину свиного фарша, разровнять, накрыть ломтиками куриного филе. Выложить оставшийся фарш, накрыть свисающими краями бекона. Запекать при температуре 200 °С в течение 1 часа. Извлекать пудинг из формы можно исключительно после полного остывания.

Запеканка из свинины с курагой под апельсиновым соусом

200 г жареной свинины, 200 г кураги, 150 мл апельсинового сока, 100 мл белого сухого вина, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, щепотка молотого мускатного ореха, щепотка молотого имбиря

Курагу вымыть, залить кипятком, проварить 5–7 минут на слабом огне, слить воду. В сковороде растопить мед, влить апельсиновый сок, вино, положить курагу и специи, тушить 10 минут. Жареную свинину нарезать, выложить слоями в жаропрочную форму, поливая соусом с курагой. Запекать в духовке в течение 15 минут.

Острая запеканка из свинины с кукурузой

1 кг свинины, 4 банки консервированной кукурузы в зернах, 200 г изюма, 125 г маслин, 1 стручок перца чили, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. кукурузного масла, 2 ст. л. сахара, молотая паприка и соль по вкусу

Свинину нарезать брусочками, обжарить в 2 ст. л. кукурузного масла 7–8 минут. Влить кипящей воды, чтобы она покрыла мясо наполовину, добавить изюм, нарезанные маслины, перец чили, лук, чеснок, соль, паприку и тушить 10–15 минут. Зерна кукурузы протушить в молоке с добавлением кукурузного масла, посолить. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить половину кукурузы, сверху распределить тушеное мясо и накрыть оставшейся кукурузой, посыпать сахаром. Запекать в духовке при температуре 160 ˚С в течение 25 минут, затем увеличить нагрев до 220 ˚С и готовить еще 15 минут.

Запеканка из кабачков со свининой

350 г свинины, 1,2 кг кабачков, 200 г моркови, 100 г помидоров, 2 сладких перца, 3 луковицы, 70 г орехов, 150 г сыра, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, соль по вкусу

Свинину вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле до полуготовности. Кабачки и морковь вымыть, натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Подготовленные овощи соединить, посолить по вкусу, перемешать. Яйца взбить со сметаной, добавить тертый сыр, измельченные орехи, перемешать. Форму смазать растительным маслом, выложить половину овощной смеси, распределить обжаренную свинину и накрыть оставшимися овощами. Сверху выложить нарезанные помидоры, залить яичной смесью. Запекать в нагретой до 200 ˚С духовке 30–45 минут, до золотистой корочки.

Запеканка из копченой свинины с ананасами

600–700 г копченой свиной вырезки, 450 г консервированных ананасов, 4 луковицы, 200 г сыра, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Копченую свинину нарезать ломтиками. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить в нее лук, нарезанный полукольцами. Сверху уложить кусочки копченой свинины, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в духовке 20 минут при температуре 160 °С. Затем температуру увеличить до 200 °С. Запекать еще 15 минут. После этого выложить на мясо кольца ананасов, посыпать тертым сыром. Запекать еще 15 минут.

Запеканка из свинины с баклажанами и цукини

1 кг свиной шейки, 200 г вешенок, 50 г сушеных белых грибов, 1 крупный баклажан, 1 цукини, 3–4 сладких перца, 2 луковицы, 1 стебель лука-порея (белая часть), 2 веточки розмарина, оливковое масло, свежемолотый черный перец, соль по вкусу

Шейку пропустить два раза через мясорубку, посолить, поперчить и обжарить до готовности. Сушеные белые грибы залить теплой кипяченой водой, оставить на 25–30 минут, затем процедить и нарезать. Вешенки промыть, удалить ножки, разделить руками на полоски. Баклажан нарезать вдоль толстыми пластинками (около 1 см), натереть солью с обеих сторон и поместить в холодильник минимум на 2 часа. Затем промыть проточной водой, обсушить бумажным полотенцем, нарезать кубиками. Цукини нарезать такими же кубиками. Морковь, перец и лук (репчатый и порей) мелко нашинковать. В большой сковороде разогреть оливковое масло, выложить все овощи и грибы, обжарить почти до готовности. Добавить листочки розмарина и 3 ст. л. жидкости от замачивания грибов, довести до кипения, снять с огня. В форму для запекания выложить слоями фарш, посыпая свежемолотым перцем и солью, и обжаренные овощи. Запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 40 минут.

Жюльен с запеченной свининой

200 г запеченной свинины, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, тертый сыр, соль, перец

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить соль, перец, муку, влить сметану, перемешать. Запеченную свинину нарезать соломкой, выложить в форму, смазанную сливочным маслом. Сверху распределить грибную массу, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Запеканка из свинины с фасолью и баклажанами

500 г свинины, 1 стакан фасоли, 2–3 баклажана, 2 помидора, 1–2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, зелень, 1/2 ч. л. розмарина, соль, перец по вкусу

Фасоль предварительно замочить в воде на несколько часов, после этого отварить до готовности, отвар процедить. Свинину нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить, добавить 2 мелко нарубленных зубчика чеснока и розмарин, перемешать, оставить на 1 час. Затем обжарить в масле до полуготовности. Помидоры очистить от кожицы, нарезать крупными дольками, добавить к мясу, тушить 5 минут. Баклажаны очистить, крупно нарезать, посыпать солью, оставить на 10 минут, затем отжать и промыть. Лук нарезать полукольцами, оставшийся чеснок мелко нарубить. Обжаренное мясо вместе с помидорами выложить в жаропрочную форму, добавить баклажаны, лук с чесноком и отварную фасоль. Посолить, поперчить, залить фасолевым отваром, аккуратно перемешать, накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать 30–40 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Сытная овощная запеканка со свининой

300 г свинины, 300 г баклажанов, 300 г помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, 3 яйца, 100 мл сливок, 1 ст. л. густой сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, 1/2 ч. л. сахара, сушеный базилик, орегано, молотый черный перец, соль по вкусу, жир для смазывания формы

Баклажаны нарезать кружочками, посолить и оставить на 15 минут. Затем слить образовавшуюся жидкость, баклажаны промыть. Свинину нарезать небольшими кусочками. Помидоры на несколько секунд опустить в кипяток, снять кожицу, удалить плодоножку. Мякоть нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Репчатый лук и чеснок очистить, мелко нарубить. Нагреть в сковороде растительное масло, обжарить свинину на сильном огне до румяной корочки. Уменьшить огонь, добавить к мясу лук и морковь, тушить около 5 минут. Добавить томатную пасту, сахар, молотый черный перец и соль, при необходимости долить немного воды, перемешать, тушить еще 1 минуту. Для соуса взбить яйца с солью, добавить сливки, сметану, тертый сыр, сушеный базилик, орегано, молотый черный перец, тщательно перемешать. Нагреть духовку до 200 °С. Форму для выпекания смазать жиром, выложить кружочки баклажанов. Сверху равномерно распределить тушеную свинину с овощами, залить сливочно-сырным соусом. Сверху выложить кусочки помидоров и посыпать зеленью укропа. Запекать в духовке около 30 минут. Подавать запеканку на стол горячей.

Запеканка из брокколи с копченой свининой

200 г копченой свинины, 500 г брокколи, 4 помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г тертого сыра, 4 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан нежирных сливок, 5 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, 20 г зелени петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Замесить тесто из муки, соли, сливочного масла, 4 ст. л. холодной воды и положить в холодильник на 2 часа. Брокколи разделить на соцветия, отварить в течение 4 минут, откинуть на дуршлаг. Помидоры разрезать пополам. Лук и чеснок нарубить, обжарить в растительном масле. Добавить брокколи, помидоры и нарезанную кубиками копченую свинину, перемешать. Яйца смешать со сливками, горчицей, мелко нарубленной зеленью и тертым сыром, посолить и поперчить. Форму смазать маслом, выложить раскатанное тесто, сформовать бортики. На тесто выложить овощи с мясом, залить яично-сливочной смесью. Запекать в нагретой до 160 ˚С духовке в течение 30 минут.

Запеканка из цветной капусты со свининой

500 г свинины (гуляш или вырезка), 600 г цветной капусты, 3 яйца, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

Мясо мелко нарезать, обжарить в растительном масле в течение 15–20 минут. Затем добавить 1/2 стакана кипяченой воды и тушить еще 5 минут. Цветную капусту разделить на небольшие соцветия, обжарить в растительном масле до полуготовности. Смешать капусту с мясом, посолить, поперчить по вкусу, выложить в форму для запекания. Яйца с солью взбить венчиком, залить запеканку. Запекать в духовке, нагретой до 170 °С, в течение 20 минут. Затем уменьшить температуру до 150 °С. Запекать еще 20–30 минут. Готовую запеканку украсить зеленью и подать с майонезом или сметаной.

Луковый гратен со свининой и рисом

600 г свиного филе, 800 г лука, 150 г длинного риса, 2 зубчика чеснока, 150 г тертого острого сыра, 250 мл сливок, 250 мл яблочного вина, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. масла из зародышей пшеницы, орегано, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук и чеснок очистить, нарезать, обжарить в масле из зародышей пшеницы. Добавить рис, залить сливками и яблочным вином, тушить до готовности (около 20 минут), посолить, приправить перцем и орегано. Свинину промыть, нарезать на кусочки толщиной 2 см, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле с двух сторон. В смазанную маслом форму выложить луково-рисовую смесь, сверху распределить мясо, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С 30 минут.

Картофельная запеканка со свининой и стручковой фасолью

300 г отварной свинины, 4 картофелины, 200 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 стакан молока, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, чеснок, соль и перец по вкусу

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле. Посыпать мукой, перемешать. Влить 1/2 стакана молока, сметану, довести до кипения. Отварное мясо и стручковую фасоль нарезать, выложить в сковороду к луку, посолить, поперчить, тушить 2–3 минуты. Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Добавить оставшееся горячее молоко, сливочное масло, яйцо, соль, перемешать. В форму для запекания выложить тушеное мясо с фасолью, сверху распределить картофельное пюре. Запекать в духовке при температуре 180 °С до золотистой корочки (около 35 минут). Подавать блюдо горячим.

Картофельная запеканка со свининой в мультиварке

500 г свинины, 4 картофелины, 3 помидора, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 100 г сыра, 100 г майонеза, растительное масло, соль, специи по вкусу

Свинину нарезать кубиками, накрыть пищевой пленкой и слегка отбить. Посолить и приправить по вкусу. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить свинину, смазать половиной майонеза. Сверху распределить нарезанный полукольцами репчатый лук, выложить натертый на терке картофель, смазать оставшимся майонезом. Накрыть кружочками помидоров, посыпать измельченным зеленым луком и тертым сыром. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут.

Запеканка из свинины с грибами и картофелем

800 г свинины, 500 г грибов, 5 картофелин, 2 моркови, 3 луковицы, 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 200 г сыра твердых сортов, 200 г майонеза, 250 г сметаны, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами, грибы – ломтиками, картофель – брусочками. Морковь и сыр натереть на крупной терке. Свинину нарезать кусочками, посолить и поперчить. Для соуса майонез смешать со сметаной и рубленым чесноком. В форму, смазанную маслом, выложить мясо, посыпать половиной тертого сыра. Сверху слоями выложить лук, картофель, грибы и морковь, смазывая каждый слой соусом. Посыпать оставшимся тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 30–40 минут.

Картофельная запеканка со свининой и кабачками в мультиварке

300 г свинины, 500 г картофеля, 500 г кабачков, 2 помидора, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, зеленый лук, соль, специи по вкусу

Картофель и кабачки очистить, нарезать тонкими кружочками, мясо – кубиками, помидоры – кружочками. Чашу мультиварки смазать растительным маслом и выложить часть картофеля, затем мясо, кабачки, помидоры и оставшийся картофель. Каждый слой приправить солью и специями. Яйца взбить со сметаной, залить продукты. Готовить в режиме «Выпечка» 1 час.

Запеканка из картофеля со свининой

500 г свинины, 1 кг картофеля, 3 моркови, 2 луковицы, 2 яйца, 5 ст. л. муки, 100 г сыра, 5 ст. л. растительного масла, зелень, молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу

Картофель отварить, очистить и горячим размять в пюре. Свинину нарезать мелкими кусочками, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом. К мясу добавить крупно нарезанный репчатый лук, жарить 5–7 минут. Положить морковь, натертую на крупной терке, и жарить до готовности. В форму, смазанную маслом, выложить картофельное пюре, разровнять. Сверху распределить тушеное мясо с овощами (вместе с маслом). Сметану взбить с яйцом, посолить, поперчить, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С до образования румяной корочки. Готовое блюдо оформить зеленью.

Быстрая картофельная запеканка со свининой

800 г свинины, 1,5 кг картофеля, 200 г сладкого перца, 4 луковицы, 200 г сыра твердых сортов, 150 г майонеза, растительное масло, 2 ст. л. кунжута, сушеный укроп, соль и приправа для мяса по вкусу

Форму для запекания смазать растительным маслом. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, выложить на дно формы. Свинину промыть, обсушить бумажным полотенцем, мелко нарезать, выложить поверх лука, посыпать солью и приправой для мяса. Картофель очистить, нарезать мелкими кубиками, выложить в глубокую миску, добавить укроп и майонез, тщательно перемешать. Подготовленный картофель выложить на мясную подушку, разровнять. Сверху равномерно распределить измельченный сладкий перец, посыпать кунжутом и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 45 минут.

Пикантная картофельная запеканка со свининой

200 г свинины, 100 г грибов, 2 картофелины, 2 помидора, 1 яблоко, 4 сливы, 100 г сыра, 7 ст. л. сметаны, 20 г сливочного масла, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

Свинину нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Картофель и грибы очистить, нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Яблоко и сливы очистить от кожуры, у яблока удалить сердцевину, у слив – косточку. Яблоки и сливы нарезать кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить слоями мясо, грибы, картофель, яблоки, сливы и помидоры. Сметану смешать с солью и перцем, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180–190 °С в течение 40 минут.

Запеканка из макарон со свининой

700 г свинины, 800 г макарон, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 1,5 стакана бульона или воды, 2 ст. л. томатной пасты, сушеный майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Свинину нарезать тонкими длинными ломтиками, запанировать в специях (не солить!), оставить на 15 минут, затем обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Влить 1 стакан горячего бульона или воды, уменьшить огонь и тушить до готовности. Макароны отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, добавить слегка взбитое яйцо и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Лук мелко нарезать, обжарить до мягкости, добавить томатную пасту, красный перец, майоран, влить 1/2 стакана горячего бульона или воды, тушить 5 минут. Форму для запекания смазать маслом, выложить половину макарон. Сверху распределить тушеное мясо, полить образовавшимся при тушении соком. Накрыть оставшимися макаронами и залить луково-томатным соусом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20–30 минут.

Запеканка мясная с кабачками

400 г мясного фарша, 2 кабачка, 3 помидора, 2 луковицы, 150 г сыра, растительное масло, 1 ст. л. томатной пасты, панировочные сухари, чеснок, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить нарезанные помидоры, томатную пасту, немного потушить. Затем выложить фарш, жарить до готовности. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу. Если фарш будет сухим, можно влить немного воды. Кабачки нарезать тонкими ломтиками, обжарить отдельно. Сыр натереть на крупной терке, смешать с небольшим количеством сухарей. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и уложить слой кабачков. Сверху распределить немного мясной начинки и посыпать тертым сыром. Так, чередуя, выложить все продукты (последним слоем должны быть кабачки). Посыпать запеканку оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке 25–30 минут.

Мясной хлебец

500 г мясного фарша, 100 г бекона, 1/2 стакана мелко нарезанных грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ломтика хлеба, зелень петрушки, 3 ст. л. кетчупа, молотый перец, соль по вкусу

Бекон нарезать тонкими ломтиками. Хлеб размочить в воде, отжать, смешать с мелко нарезанным луком и мясным фаршем. Добавить грибы, рубленую петрушку, соль, перец, перемешать. Сформовать хлебец, выложить в форму для запекания, сверху покрыть ломтиками бекона и смазать кетчупом. Форму накрыть фольгой. Запекать хлебец в духовке при температуре 220 ˚С в течение 1–1,5 часа. Затем снять фольгу. Запекать еще 15–20 минут.

Пудинг из свиных мозгов

300 г свинины, 400 г свиных мозгов, 6 яиц, 3 ст. л. панировочных сухарей, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Разрезать мозги на небольшие кусочки, вымочить в нескольких водах, очистить от пленок и жил, отварить в подсоленной воде с добавлением яблочного уксуса в течение 20–30 минут. Свинину отварить отдельно со специями, снимая пену (в течение 1 часа). Готовую свинину и мозги измельчить в блендере до состояния пюре. Добавить желтки, сливочное масло, мускатный орех, перец, соль, тщательно перемешать. Белки хорошо охладить, взбить в крепкую пену, осторожно соединить с мясной массой. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить полученную массу, смазать маслом и также посыпать сухарями. Запекать в духовке при температуре 190–200 ˚С в течение 30–40 минут.

Пудинг белый по-немецки

1,5 кг свиного ливера (легкое, сердце), 2 луковицы, 6 яичных желтков, 1,5 стакана сливок 33 %-й жирности, 2 ст. л. растительного масла, панировочные сухари, соль, перец по вкусу

Легкое и сердце отварить в подсоленной воде до готовности, мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить, соединить с рубленым ливером, посолить, поперчить. Желтки взбить с солью, развести сливками, перемешать с ливерной массой. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, накрыть фольгой, поставить в глубокий противень, на дно которого налить немного воды. Запекать в духовке 1 час.

Запеканка из ягненка с луковым пюре

500 г филе ягненка, 800 г лука, 250 г длиннозерного риса, 2 яблока, 2 зубчика чеснока, 600 мл яблочного вина, 125 г сливочного сыра, 60 г сливочного масла, 2 стручка сушеного чили, зелень тимьяна, молотый перец, соль по вкусу

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле до полупрозрачности. Влить вино, тушить до мягкости. Филе ягненка промыть, нарезать кусочками. Рис промыть. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Рис, мясо и яблоки выложить к луку, добавить соль, молотый перец и измельченный чили, тушить около 5 минут. Массу выложить в смазанную маслом форму. Сверху распределить нарезанный кубиками сливочный сыр, посыпать тимьяном. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 45 минут.

Запеканка из баранины с капустой

500 г бараньего фарша, 500 г белокочанной капусты, 4 помидора, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 200 г сыра твердых сортов, 375 мл мясного или овощного бульона, 200 мл йогурта, 4 ст. л. оливкового масла, 2–3 ст. л. томатной пасты, 1 веточка тимьяна, 1 лавровый лист, 1 ст. л. тмина, молотый перец, 1 ч. л. соли

В сотейнике разогреть оливковое масло, обжарить бараний фарш. Добавить мелко нарезанный лук и растертый с солью чеснок, обжарить. Выложить к мясу нашинкованную капусту, перемешать, тушить несколько минут. Влить кипящий бульон, добавить томатную пасту, веточку тимьяна, лавровый лист, тмин, соль и перец, тушить 10–15 минут. Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Капусту с фаршем и помидоры выложить слоями в смазанную маслом форму. Смешать йогурт с яйцами, тертым сыром, солью и перцем, залить запеканку. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С в течение 30 минут.

Картофельная запеканка с бараниной и черносливом

400 г баранины, 3 картофелины, 1 небольшая луковица, 50 г чернослива, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, 250 мл бульона, соль, черный перец горошком, лавровый лист, зелень по вкусу

Баранину вымыть, обсушить, удалить сухожилия и пленки, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле до золотистой корочки, посолить. Переложить в форму для запекания. Картофель очистить, нарезать крупными кусочками и обжарить в масле, в котором жарилась баранина, затем выложить в форму поверх мяса. Чернослив вымыть, крупно нарезать, распределить поверх картофеля. Лук нарезать кольцами, обжарить, положить на чернослив. Бульон довести до кипения, добавить томатный соус, соль, перец и лавровый лист, залить запеканку. Запекать в духовке 40–50 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Мясное суфле

500 г свино-говяжьего фарша, 3 яйца, 100 г сыра, 2 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Мясной фарш обжарить в небольшом количестве сливочного масла, добавить соль, специи и рубленую зелень. Оставшееся масло растопить, добавить муку, быстро перемешать и охладить. Отделить белки от желтков. Желтки ввести в мучную смесь, белки взбить в крепкую пену. Смешать мучную смесь с фаршем, аккуратно ввести белки, тщательно вымешать. Массу выложить в форму, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке в течение 20 минут.

Запеканка из куриного филе под сырным соусом

3 куриные грудки, 2 помидора, 100 г плавленого сыра, 2 зубчика чеснока, 100 мл сливок, панировочные сухари, зелень, сушеный майоран, сушеный базилик, соль, перец по вкусу

Для приготовления маринада пропущенный через пресс чеснок растереть в ступке с сушеными травами, солью и перцем. Куриные грудки нарезать полосками, слегка отбить, натереть маринадом, оставить на 30 минут. Затем уложить в жаропрочную форму. Помидоры очистить от кожицы, нарезать полукруглыми ломтиками, разложить поверх мяса, посыпать базиликом. Для приготовления соуса сливки довести до кипения, добавить тертый плавленый сыр и нагреть до его полного расплавления. Вылить соус в форму поверх помидоров, посыпать сухарями. Запекать в духовке на среднем огне 40 минут. Готовое блюдо украсить зеленью.

Запеканка из баранины с овощами

1 кг баранины, 400 г помидоров, 700 г моркови, 400 г лука, черный и белый молотый перец, соль по вкусу

Баранину нарезать кусочками, помидоры – небольшими ломтиками. Морковь и лук нашинковать. Подготовленные продукты выложить в форму слоями, посолить и поперчить каждый слой. Залить водой так, чтобы она покрыла продукты наполовину. Запекать в духовке 2–2,5 часа.

Запеканка из куриной грудки в томатном соусе

3 куриные грудки, 12 ломтиков бекона, 10 вяленых помидоров, 200 г моцареллы, 300 мл сливок, 3 ст. л. измельченного базилика, соль и перец по вкусу

Моцареллу натереть на терке или размять вилкой, смешать с измельченным базиликом. Куриные грудки разрезать на половинки, в каждом филе острым ножом надрезать карман, натереть солью и перцем, заполнить сырной смесью. Каждый кусок филе завернуть в 2 ломтика бекона и уложить в форму, смазанную маслом. Смешать вяленые помидоры и сливки в однородную массу, добавить соль и перец по вкусу. Вылить смесь в форму. Запекать в духовке при температуре 190 °C в течение 30–40 минут. Подавать с отварным картофелем и салатом.

Пудинг из курицы

500 г куриного фарша, 1 луковица, 2 яйца, 100 г белого батона, 1 стакан молока, сметана, зелень укропа, соль

Батон размочить в 1/2 стакана молока, пропустить через мясорубку вместе с луком и мясом. Добавить оставшееся молоко, перец, соль, тщательно перемешать. Белки отделить от желтков, желтки смешать с фаршем. Белки взбить с солью в крепкую пену и по одной ложке добавить в фарш, аккуратно перемешивая. Форму тщательно смазать маслом, выложить равномерным слоем приготовленную массу. Запекать в умеренно горячей духовке 25 минут. Готовый пудинг остудить, затем извлечь из формы. Подавать с зеленью и сметаной.

Паровой куриный пудинг с раковыми шейками

1,5–2 кг отварного куриного мяса, 25 раковых шеек, 5 яиц, 1,2 кг белого хлеба, молоко, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех по вкусу

Отделить белки от желтков. Белки с солью взбить в крепкую пену. Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку, добавить белый хлеб, размоченный в молоке, сливочное масло, желтки, соль, перец, мускатный орех, тщательно перемешать. Затем ввести взбитые белки и нарезанные раковые шейки. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить мясную массу. Готовить пудинг на водяной бане 30 минут.

Пудинг из отварной курицы с белым соусом

500 г отварного куриного мяса, 2 ломтика белого хлеба, 4 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана молока или сливок, мускатный орех, соль по вкусу

Для соуса: 2 стакана бульона, 2 яичных желтка, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, лимонный сок, соль и перец по вкусу

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену с добавлением соли. Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке хлебом, добавить яичные желтки, специи и взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке в течение 1 часа. Для соуса бульон довести до кипения, добавить сметану, масло, вмешать желтки и на слабом огне проварить в течение 1 минуты. Добавить лимонный сок, соль, перец, перемешать, вылить в соусницу и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать пудинг с соусом.

Суфле из куриного мяса

500 г куриного филе, 2 яичных белка, 1/4 стакана молока, 100 мл сухого белого вина, 2–3 ст. л. сливочного масла, 3–4 ст. л. молотых сухарей, зелень, соль, специи по вкусу

Куриное филе дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Полученный фарш протереть через сито, добавить мягкое сливочное масло, вино и молоко, тщательно взбить. Охлажденные белки взбить в густую пену и, осторожно перемешивая, соединить с куриной массой. Добавить специи, соль. Порционные формочки смазать сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями, заполнить на 1/4 приготовленной массой и поставить в широкую кастрюлю с небольшим количеством воды. Кастрюлю накрыть крышкой и в духовке на среднем огне довести суфле до готовности.

Овощная запеканка с куриными фрикадельками

400 г куриного фарша, 4–5 картофелин, 1/4 кочана капусты, 3 баклажана, 1 морковь, 1/4 корня сельдерея, 2 луковицы, 80 г сыра, 4 яйца, 1 стакан сливок, 3 ст. л. майонеза, растительное масло, 2 ст. л. хлебных крошек, зелень, соль, черный перец по вкусу

В фарш добавить хлебные крошки, 1 сырой желток, измельченную зелень, соль, перец, хорошо вымешать и убрать в холодильник на полчаса. Затем сформовать из фарша фрикадельки размером с черешню, обжарить в масле. Баклажаны очистить, нарезать кубиками, посолить, оставить на полчаса. Затем промыть, отжать и обжарить масле. Картофель очистить, нарезать брусочками, обжарить почти до готовности, посолить. Капусту нашинковать соломкой, ошпарить кипятком и сразу же обдать холодной водой, обжарить до полуготовности, посолить. Морковь, сельдерей и лук мелко нарезать, обжарить. Подготовленные овощи соединить, добавить фрикадельки, выложить в форму, смазанную маслом. Яйца взбить с майонезом, добавить сливки, соль и перец по вкусу, перемешать. Запеканку залить яичной смесью, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности (20–25 минут).

Жюльен с маслинами

400 г куриного филе, 100 г маслин, 1 луковица, 300 г сметанного соуса, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Куриное филе обжарить до готовности с двух сторон, нарезать соломкой. Лук нашинковать, обжарить отдельно, соединить с мясом и нарезанными соломкой маслинами, посолить, поперчить. Массу выложить в кокотницы, залить сметанным соусом. Запекать в духовке 10 минут.

Жюльен из курицы с цукини

400 г куриного филе, 1–2 молодых цукини, 1 луковица, 50 г сыра, 1 ст. л. муки, 100 мл сливок, растительное масло, мускатный орех, смесь сушеных пряных трав (укроп, орегано, тимьян), соль, перец по вкусу

Цукини разрезать вдоль, аккуратно вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 1,5–2 см. Куриное филе и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле 7 минут на сильном огне. Добавить нарезанную кубиками мякоть цукини, тушить 5 минут. Всыпать муку, перемешать. Влить сливки, добавить мускатный орех, соль, перец, тушить 2 минуты. Цукини наполнить приготовленной начинкой, посыпать тертым сыром и пряными травами. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 15–25 минут.

Жюльен из курицы с рыбой и креветками

120 г курицы, 100 г рыбы, 8 креветок, 4 ст. л. консервированных грибов, 50 г зеленого горошка, 4 яйца, 1 ст. л. ликера, 1/2 ч. л. соевого соуса, 1/2 ч. л. соли

Куриное мясо нарезать мелкими кусочками. Добавить мелко нарезанную рыбу, очищенных креветок, консервированные грибы и зеленый горошек. Полученную массу разделить на 4 порции, разложить в огнеупорные формочки. Яйца тщательно перемешать с ликером и соевым соусом, добавить соль. Залить яичной смесью уложенные в формочки продукты. Запекать при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

Запеканка из курицы с равиоли и сыром

2 куриные грудки, 250 г равиоли, 50 г швейцарского сыра, 50 г кедровых орешков, зелень петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец

Для соуса: 600 мл молока, 40 г муки, 40 г сливочного масла, 50 г сыра горгонзола, 50 г сыра чеддер, 1 щепотка тертого мускатного ореха

Куриные грудки нарезать кусочками, обжарить в оливковом масле до готовности, посолить, поперчить. Перемешать с равиоли, выложить в форму для запекания. Для соуса муку обжарить на сливочном масле, развести горячим молоком и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить 2 минуты. Снять с огня, перемешать с горгонзолой, чеддером и мускатным орехом. Залить приготовленным соусом мясо с равиоли, посыпать тертым швейцарским сыром и кедровыми орешками. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Террин из рубленого мяса с грибами

500 г филе курицы или индейки, 100 г шампиньонов, 1 отварная морковь, 1 яйцо, 125 мл сливок, соль, перец по вкусу

Грибы вымыть, очистить и отварить целыми в подсоленной воде 10–15 минут, затем нарезать. Филе курицы или индейки пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, сливки, соль, перец, хорошо перемешать и разделить массу на 4 части. Отварную морковь очистить, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Форму для запекания застелить промасленным пергаментом, уложить в нее слоями подготовленные продукты. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час. Если верх террина начнет пригорать, накрыть форму фольгой.

Гратен с курицей и шампиньонами

200 г отварной или запеченной куриной грудки, 150 г шампиньонов, 4 отварные картофелины, 1 луковица, 7 веточек укропа, 2 яйца, 50 г сыра твердых сортов, 100 мл сливок 10 %-ной жирности, 4–5 ст. л. сливок 30 %-ной жирности, 5 ст. л. бульона, 2 ст. л. оливкового масла, сливочное масло для смазывания формы, 2 ст. л. панировочных сухарей, 3 щепотки приправ для овощей (молотые сушеные лук и чеснок, орегано, базилик, паприка), 3 щепотки мускатного ореха, 1/2 ч. л. смеси перцев, соль по вкусу

Форму для запекания смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Отварной картофель нарезать кружочками, уложить внахлест на дно формы, посыпать приправой для овощей. Отварную или запеченную курицу нарезать небольшими кусочками, распределить поверх картофеля. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в 1 ст. л. оливкового масла, выложить на мясо. Яйца взбить венчиком в глубокой чашке, постепенно добавить жирные сливки, затем обычные, посолить, приправить мускатным орехом и смесью перцев, еще раз хорошо взбить. Залить яичной смесью уложенные в форму продукты, накрыть фольгой. Запекать в нагретой до 200 ˚С духовке 15 минут. Затем убавить температуру до 180 ˚С. Запекать еще 15–20 минут. Шампиньоны нарезать пластинами, обжарить в 1 ст. л. оливкового масла, влить кипящий бульон, тушить под крышкой около 10 минут, посолить в конце. Вынуть запеканку из духовки, распределить грибы, полить соусом, образовавшимся при тушении, посыпать мелко нарубленным укропом и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 190 ˚С в течение 10–15 минут.

Запеканка из курицы с фруктами, рисом и сыром с плесенью

500 г куриного филе, 1 банка консервированных персиков, 1 банка консервированных ананасов, 300 г риса, 200 г сыра с плесенью, 2 сладких перца, 2 луковицы, 500 мл сливок, соль, черный перец, карри по вкусу

Куриное филе и консервированные фрукты нарезать небольшими кусочками, перец – кубиками. Лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить промытый рис, соль, специи, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом. Смешать сливки и сок от фруктов, залить запеканку, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 150 ˚С в течение 1,5 часа.

Запеканка из курицы с айвой

3 куриных филе, 2 айвы, 2 луковицы, 3 ст. л. майонеза, 4 ч. л. панировочных сухарей, растительное масло, соль и перец по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в масле на слабом огне. Айву вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, выложить к луку, влить немного воды, закрыть крышкой, огонь уменьшить до минимума и тушить до мягкости айвы (10–20 минут). Куриное филе нарезать, перемешать с тушеной айвой, добавить майонез, соль, перец. Массу выложить в форму, разровнять, посыпать сухарями, накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30–50 минут.

Рисовая запеканка с курицей и киви

1,2 кг куриного филе, 1,5 стакана риса, 1 киви, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 мл соевого соуса, 2 ст. л. лимонного сока, соль, молотый красный перец по вкусу

Куриное филе промыть, нарезать кусочками, перемешать с очищенным и мелко нарезанным луком и толченым чесноком, поперчить, посолить по вкусу, влить соевый соус, лимонный сок, хорошо перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь (можно на несколько часов). В форму насыпать промытый и обсушенный рис, залить водой на 10–15 мм выше риса. Добавить подготовленное куриное филе с луком и полученным соком, перемешать. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С в течение 1 часа. Запеканку подавать, украсив ломтиками киви.

Острая запеканка из курицы с рисом и ананасами

400 г куриного филе, 150 г риса, 1 банка консервированных ананасов, 1 луковица, 1 лук-порей, 200 мл сливок, 100 г соуса чили, 2 ст. л. масла, соль и черный перец по вкусу

Нагреть в сковороде масло и подрумянить нарезанное полосками куриное филе. Добавить нарезанный лук-порей, обжарить, посолить, поперчить. Влить 300 мл воды, тушить до готовности курицы. Ананасы нарезать кубиками, добавить тушеную курицу (вместе с бульоном, в котором она тушилась) и промытый рис, перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом. Сливки соединить с сиропом от ананасов и соусом чили, залить продукты в форме. Запекать в духовке около 1 часа. Можно подавать с салатом из свежих овощей и зелени.

Запеканка из курицы с абрикосами и овощами

500 г филе курицы, 300 г риса, 1 банка консервированных абрикосов, 1 кабачок, 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, сыр, 200 мл жирных сливок, растительное масло, 1,5 ст. л. муки, 1/2 ч. л. карри, 1/4 ч. л. молотого имбиря, соль, перец по вкусу

Отварить рис. Филе нарезать полосками, обжарить в масле до золотистой корочки, посолить, поперчить, переложить в миску. В сковороду, где жарилась курица, добавить масло и обжарить нарезанные кубиками овощи. Положить туда абрикосы, нарезанные кусочками, посыпать мукой, перемешать. Приправить солью, перцем, имбирем и карри, влить сливки и сироп от абрикосов (примерно 1/2 стакана), перемешать. В форму для запекания выложить рис, сверху мясо, потом смесь из овощей и абрикосов. По желанию посыпать тертым сыром. Запекать при температуре 180–200 °C в течение 20 минут.

Куриная запеканка с яблоками

1 кг куриного филе, 2 луковицы, 4 яблока, 300 г сыра, 125 г майонеза, соль, перец

Куриное филе пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, тщательно перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, распределить поверх мясного фарша. Посыпать тертым сыром, полить майонезом. Запекать в духовке 35–40 минут.

Запеканка с курицей, грибами и вишней

400 г отварного куриного филе, 200 г шампиньонов, 200 г мелкой вермишели, 1–2 болгарских перца, 2 ст. л. сушеных вишен, 1/4 стакана измельченного зеленого лука, 4 ст. л. тертого сыра, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан молока, 1 стакан куриного бульона, 2 ч. л. сливочного масла, 1/4 стакана муки, по 1/4 ч. л. мускатного ореха, белого перца, соли

Вермишель отварить до готовности в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Грибы и лук нарезать, обжарить в сливочном масле. Добавить сушеные вишни, влить куриный бульон, 1/2 стакана молока, довести до кипения. Муку развести оставшимся молоком, добавить мускатный орех, соль, перец, хорошо перемешать, вылить в сковороду к грибам, довести до кипения, готовить около 1 минуты. Добавить нарезанный болгарский перец, сметану, всыпать 2 ст. л. тертого сыра, хорошо перемешать. Добавить куриное филе и отварную вермишель, перемешать. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом, посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С около 30–35 минут. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком.

Запеканка с курицей, грибами и спаржей

600 г куриного филе, 200 г шампиньонов, 450 г спаржи, 4 зубчика чеснока, 8 яиц, 300 г сыра, 1 буханка хлеба, 3 стакана молока, 50 г сливочного масла, соль, перец

Шампиньоны, спаржу и чеснок нарезать, обжарить в масле в течение 6 минут, часто помешивая. Снять с огня, добавить нарезанное кубиками куриное филе, соль и перец, перемешать. Хлеб очистить от корок, нарезать кубиками. Яйца взбить с молоком и солью. Половину хлеба выложить в смазанную маслом форму, сверху распределить половину овощей с курицей, посыпать половиной тертого сыра, залить половиной яично-молочной смеси. Повторить слои еще раз. Форму плотно накрыть и поставить в холодильник минимум на 8 часов. Запекать в духовке при температуре 175 °С в течение 60–70 минут (накрыть фольгой, если верх начнет подгорать). Готовую запеканку вынуть из духовки, оставить на 10 минут и подать на стол.

Творожно-кабачковая запеканка с курицей

1 отварной куриный окорочок, 200 г творога, 1 кабачок, 2 яйца, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1/2 ч. л. соды, тимьян и соль по вкусу

Нарезать отварное куриное мясо. Кабачок натереть на крупной терке. Яйца взбить с солью, добавить творог, мягкое сливочное масло, соду и муку. Затем в готовое тесто добавить кабачок и куриное мясо, хорошо перемешать. Массу выложить в форму для запекания, смазанную маслом, посыпать тертым сыром и тимьяном. Запекать в духовке при температуре 200 °C в течение 20–25 минут. Готовой запеканке дать немного остыть.

Пудинг из курицы с морковью

500 г куриного филе, 2 моркови, 200 г белого хлеба, 6 яиц, 100 мл сливок, 100–150 г сливочного масла, панировочные сухари, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Морковь отварить, остудить, натереть на мелкой терке. Хлеб замочить в сливках. Куриное филе отварить, измельчить в блендере до пюреобразного состояния. Добавить тертую морковь, размоченный хлеб, мягкое масло, желтки, соль и специи, тщательно вымешать. Белки хорошо охладить, взбить в пену, по частям смешать с приготовленной массой. Порционные формочки смазать маслом, обсыпать панировочными сухарями, выложить мясную массу. Запекать в духовке при температуре 190 °С в течение 30 минут.

Запеканка из курицы в тыкве

1 небольшая тыква, 500 г куриного мяса, 1 луковица, 1/2 стакана томатного сока, чеснок, сушеный базилик, кориандр, черный перец, карри, соль по вкусу

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Залить маринадом, приготовленным из томатного сока, чеснока, базилика, кориандра, черного перца, карри, соли. Оставить мариноваться на 1 час. Из тыквы вырезать мякоть, оставляя стенки толщиной 0,5 см. Натереть изнутри чесноком. Вырезанную мякоть тыквы очистить от семян, нарезать, соединить с мясом, добавить нашинкованный лук. Полученную массу выложить в тыкву, залить маринадом, накрыть фольгой. В глубокую форму налить немного воды, поставить тыкву. Запекать в духовке при температуре 220 ˚С в течение 1 часа. В конце приготовления снять фольгу. Запекать до появления румяной корочки.

Запеканка с куриным филе, рисом, кукурузой и овощами

500 г куриного филе, 1 стакан отварного риса, 350 г консервированной кукурузы, 400 г сладкого перца, 200 г моркови, 1 луковица, 1 лук-порей, 200 г сыра, 500 г сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

Куриное филе мелко нарезать, обжарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Морковь натереть на крупной терке, обжарить в масле отдельно. Добавить нарезанный кубиками перец и жарить до готовности перца. Репчатый лук мелко нарубить, лук-порей нарезать полукольцами, добавить в сковороду к овощам, слегка обжарить, немного посолить. В жаропрочную форму выложить отварной рис, сверху распределить обжаренные овощи, вылить половину сметаны, разровнять. Затем выложить обжаренное куриное филе, консервированную кукурузу, залить оставшейся сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С около 30 минут.

Запеканка с курицей, кукурузой и зеленым горошком в мультиварке

150 г курицы, 1 стакан риса, 1 стакан кукурузы, 1 стакан зеленого горошка, 100 г швейцарского сыра, 4 ст. л. тертого мягкого сыра, 100 мл сливок, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. смеси специй для курицы, соль

В чашу мультиварки налить оливковое масло, добавить нарезанную кубиками курицу, готовить в режиме «Жарение» 15 минут. Добавить кукурузу, горошек, мягкий сыр, сливки, соль и специи для курицы, готовить 15 минут. Рис промыть, отварить до готовности в подсоленной воде, добавить в чашу мультиварки, перемешать и посыпать тертым швейцарским сыром. Готовить в режиме «Выпечка» в течение 50 минут.

Запеканка с курицей и тыквой

500 г куриного филе, 400 г тыквы, 3 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 г сыра, 2 яйца, базилик, соль и перец по вкусу

Куриное филе, помидоры, тыкву и лук нарезать кубиками. Яйца взбить с солью и перцем, смешать с тертым сыром и измельченным чесноком. В форму, смазанную маслом, выложить тыкву и помидоры, посыпать измельченным базиликом. Сверху распределить курицу с луком, залить взбитыми яйцами. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 35 минут.

Запеканка с курицей и брокколи

750 г отварного мяса курицы, 500 г брокколи, 1/2 стакана хлебных крошек, 1/3 стакана тертого острого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец

Для соуса: 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1 стакан молока, 1 стакан бульона, 1 стакан тертого сыра, 1/2 ч. л. соли, щепотка перца

Отварное мясо нарезать кубиками. Отварить брокколи в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг. Выложить капусту в форму для запекания, сбрызнуть лимонным соком. Сверху распределить отварное куриное мясо, посыпать солью и перцем. Для соуса муку обжарить в масле. Постоянно помешивая, влить молоко и бульон, добавить соль, перец, довести до кипения. Всыпать тертый сыр, перемешать до его полного растворения. Полученным соусом залить брокколи и курицу. Перемешать растопленное сливочное масло, хлебные крошки и сыр, посыпать запеканку этой смесью. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 25–30 минут.

Запеканка из курицы с брокколи

500 г куриного филе, 400 г брокколи, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 40 мл белого вина, 2 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. соевого соуса, 4 ч. л. коричневого сахара, 2 ст. л. молотых сухарей, молотый красный перец, соль по вкусу

Брокколи разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг. Куриное филе нарезать очень маленькими кусочками. В отдельной посуде смешать 1 ст. л. соевого соуса и муку, обвалять кусочки филе и обжарить в масле до румяной корочки. Добавить нарезанный полукольцами лук, жарить 2 минуты. Затем положить брокколи и чеснок, поперчить и жарить, периодически перемешивая, до готовности мяса (5–7 минут). Белое вино смешать с лимонным соком, оставшимся соевым соусом и коричневым сахаром, влить к курице с овощами, переложить в форму для выпечки, посыпать молотыми сухарями. Запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из курицы с цветной капустой

400 г запеченной курицы, 200 г цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 150 мл молока или сливок, тертый сыр, зелень, соль, специи по вкусу

Запеченную курицу нарезать кубиками. Цветную капусту разделить на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде 5 минут, откинуть на дуршлаг. Взбить яйца с молоком, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, специи. Кусочки курицы аккуратно перемешать с капустой, выложить в смазанную маслом форму, залить яично-молочной смесью, посыпать рубленой зеленью и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 150 ˚С в течение 15–20 минут.

Куриная запеканка с цветной капустой и вином

700 г курицы, 300 г цветной капусты, 200 г картофеля, 1 луковица, 100 г сыра, 50 мл вина, 100 мл куриного бульона, 100 мл сливок, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ст. л. тимьяна, соль, перец по вкусу

Мясо вымыть, нарезать, посыпать солью, перцем и тимьяном, перемешать. В сотейнике на растительном масле обжарить нарезанный лук, посыпать мукой, пассеровать 1 минуту. Влить вино, бульон и сливки, добавить томатную пасту, соль, сахар, перец, довести до кипения и варить соус на слабом огне 5 минут. В форму, смазанную маслом, выложить куриное мясо. Сверху распределить нарезанный картофель, соцветия капусты, залить соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в хорошо нагретой духовке в течение 50–55 минут.

Запеканка из курицы с цветной капустой и картофелем

2 куриных окорочка, 3 картофелины. 500 г цветной капусты, 300 мл молока, 100 г сыра, растительное масло, соль, перец по вкусу

Окорочка мелко нарезать, посолить, поперчить и немного обжарить в растительном масле. Капусту разобрать на соцветия, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3 минуты. Картофель нарезать кусочками, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Форму смазать маслом, выложить слоями обжаренную курицу, картофель и капусту. Вскипятить молоко, всыпать тертый сыр, добавить соль, перец, залить блюдо. Запекать в нагретой духовке 25–30 минут.

Запеканка из куриного фарша с савойской капустой

500 г куриного фарша, 10–12 листьев савойской капусты, 150 г консервированной кукурузы, 2 помидора, 1–2 моркови, 1 луковица, 3 яйца, 30 г сыра, 2 ст. л. сметаны, 20 г сливочного масла, растительное масло, майонез, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

Листья савойской капусты бланшировать в кипящей подсоленной воде 3 минуты. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить и срезать утолщения. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле до мягкости. Соединить куриный фарш, кукурузу и обжаренную морковь с луком. Добавить яйца, сметану, соль, перец, перемешать. Помидоры нарезать кружочками. Дно формы для запекания выложить листьями савойской капусты так, чтобы они свисали по бокам. Положить на листья приготовленный фарш, покрыть ломтиками помидоров. Завернуть листья капусты наверх, накрыв запеканку. Сверху положить кусочки сливочного масла. Накрыть форму фольгой и отправить в нагретую духовку. Запекать при температуре 180 ˚С около 40 минут. Затем снять фольгу, смазать запеканку майонезом и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку еще на 8–10 минут, до образования корочки. Готовую запеканку посыпать рубленой зеленью и подать на стол.

Запеканка из кабачков и баклажанов с курицей

300 г отварной куриной грудки, 2 кабачка, 2 баклажана, 2 помидора, 4 яйца, 200 г сметаны, растительное масло, чеснок, зелень, соль и специи по вкусу

Отварное куриное мясо нарезать кубиками, обжарить с чесноком до образования корочки. Овощи нарезать кубиками. Яйца взбить, соединить со сметаной, добавить соль, специи и зелень. Форму для запекания смазать маслом, выложить слоями овощи и курицу, залить яично-сметанной смесью. Запекать в духовке 40 минут.

Запеканка из молодых кабачков с курицей

400–450 г куриной грудки, 2 молодых кабачка, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3 веточки укропа, 2 яйца, 50 г сыра, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, смесь перцев, соль по вкусу

Очищенные кабачки нарезать кубиками, посолить, перемешать и оставить на полчаса. Куриное филе, чеснок и лук пропустить через мясорубку. Фарш поперчить, посолить, вбить яйца, добавить рубленый укроп, перемешать. Кабачки отжать, добавить в фарш. Массу выложить в смазанную маслом форму, разровнять, полить сметаной. Запекать в нагретой до 190 ˚С духовке 30 минут. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще 10–15 минут.

Запеканка из цыпленка с луком-пореем

1,2 кг цыпленка, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 2 стебля лука-порея, 1 яйцо, 3 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, цедра 1 лимона, тимьян, орегано, розмарин, майоран, соль, перец по вкусу

Цыпленка отварить в воде с добавлением моркови, лука, корня сельдерея, пряных трав, соли и перца. Вынуть из бульона, охладить, отделить мясо от костей и кожи, нарезать, выложить в форму для запекания. Лук-порей нарезать, обжарить в масле, добавить муку, пассеровать до золотистого цвета. Добавить сметану, рубленую петрушку, лимонную цедру, тушить до загустения. Приготовленным соусом залить цыпленка. Запекать в духовке 35–40 минут при температуре 180 °С. Подавать с картофельным пюре и зеленым горошком.

Запеканка из куриного филе с овощами

400 г куриного филе, 3 картофеля, 2 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молотых сухарей, зелень, лавровый лист, корень имбиря, шафран на кончике ножа, соль, перец по вкусу

Куриное филе и картофель нарезать кубиками. Морковь мелко нашинковать. Подготовленные продукты слоями уложить в форму для запекания. Добавить рубленый чеснок, сливочное масло, лавровый лист, тертый корень имбиря, шафран, соль и перец, посыпать молотыми сухарями. Влить 400–500 мл кипящей воды, накрыть фольгой. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 45–50 минут. Подавать, украсив зеленью.

Картофельная запеканка с куриной грудкой

3 куриные грудки, 500 г картофеля, 250 г кабачков, 150–200 г консервированной кукурузы, 6–8 вяленых помидоров, 1 луковица, 5–6 яиц, 50–70 г сыра, оливковое масло, сок 1/2 лимона, пряные травы, соль, молотый перец по вкусу

Куриные грудки нарезать, посолить, замариновать в смеси оливкового масла (2–3 ст. л.), лимонного сока и пряных приправ (перец, паприка и орегано). Оставить на 30 минут, затем быстро обжарить. Очищенный картофель, лук и кабачок нарезать произвольно. В сковороде в небольшом количестве оливкового масла обжарить лук до прозрачности. Добавить картофель, обжаривать 5 мин. Затем положить кабачки и кукурузу, тушить 5 минут. В форму выложить тушеные овощи, кусочки курицы и помидоры. Смешать яйца с тертым сыром и залить этой смесью продукты. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут. Подавать запеканку, посыпав тертым сыром.

Запеканка из курицы с картофелем и сладким перцем

1 отварная или жареная курица, 900 г картофеля, 2 красных сладких перца, 2 желтых сладких перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. тертого сыра, 600 мл молока, 80 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. молотой паприки, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1 ч. л. соли

Картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре. Сладкий перец, лук и чеснок нарезать, обжарить в масле до мягкости. Посыпать мукой, перемешать. Постепенно влить кипящее молоко, добавить тертый сыр, соль, перец, молотую паприку. Готовую курицу очистить от кожи и костей, нарезать мясо небольшими кусочками, выложить в форму, смазанную маслом. Залить соусом из перца, сверху распределить картофельное пюре, положить кусочки оставшегося масла. Запекать в духовке при температуре 200 °C около 30 минут.

Картофельная запеканка с курицей и кукурузой

500 г куриного мяса, 4–5 картофелин, 1 банка консервированной кукурузы, 1–2 луковицы, 100 г сыра, майонез

Куриное мясо нарезать кубиками, выложить в форму для запекания. Сверху распределить лук, нарезанный кольцами, и консервированную кукурузу. Затем выложить картофель, нарезанный кружочками, посыпать тертым сыром и обильно смазать майонезом (чтобы сыр не подгорел). Готовить в духовке около 50 минут.

Картофельная запеканка с куриной начинкой

1,5 кг картофеля, 1 пучок укропа, 2 яйца, 1 ч. л. карри, соль по вкусу

Для начинки: 400 г куриного фарша, 1/2 сладкого перца, 1/4 корня сельдерея, 2 луковицы, растительное масло, соль, перец по вкусу

Для заливки: 3/4 стакана воды, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 150 г тертого сыра

Картофель отварить, очистить, пропустить через мясорубку. Добавить яйца, соль, карри, нарезанный укроп. Для начинки куриный фарш обжарить в растительном масле. Добавить нарезанный сладкий перец, тертый корень сельдерея, нашинкованный лук, соль, молотый перец, жарить 10 минут. Для заливки смешать кипяченую воду, сметану, муку, яйцо, взбить, чтобы не было комочков. Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить картофельную массу, разровнять, сделать бортики. Сверху выложить мясную начинку и залить сметанной смесью. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 20 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром и готовить в духовке еще 25 минут. На поверхности запеканки должна образоваться золотистая корочка.

Куриная запеканка с картофелем и морковью

600 г куриного филе, 2 картофелины, 3 моркови, 1/2 луковицы, 2 ст. л. нежирного йогурта, 1/2 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. сахара, соль и зелень укропа по вкусу

Морковь натереть на крупной терке, перемешать с мелко нарезанным луком, оливковым маслом и сахаром. Куриное филе нарезать кубиками, картофель – тонкими ломтиками. В форму для запекания выложить морковь с луком, сверху распределить мясо и накрыть ломтиками картофеля. Смазать нежирным йогуртом, посыпать солью и зеленью укропа. Запекать в духовке при температуре 160 ˚С около 1 часа.

Картофельная запеканка с курицей и вялеными томатами

500 г курицы, 5 картофелин, 4 вяленых помидора, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3–4 веточки зеленого базилика, 1 яйцо, 100 г мягкого сыра, 300 мл сливок, 50 г сливочного масла, оливковое масло, соль, черный и кайенский перец

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками толщиной 7 мм. Филе курицы вымыть, нарезать мелкими кубиками. Лук, чеснок, вяленые помидоры и листики с двух веточек базилика мелко нарезать, обжарить в оливковом масле до прозрачности лука, добавить соль и перец. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Остальное масло растопить, перемешать со сливками, яйцом, солью и перцем. В форму выложить половину картофеля, распределить половину куриного филе и сыра. Выложить половину обжаренных овощей, залить половиной яично-сливочной смеси. Последовательность повторить еще раз. Запекать на среднем огне в течение 40–45 минут. Перед подачей посыпать измельченным базиликом.

Картофельная запеканка с куриным мясом и грибами

400 г куриного фарша, 100–150 г грибов, 6 картофелин, 1 луковица, 100 г сыра, соль, перец по вкусу

Для заливки: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана майонеза, 1 яйцо, 2 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу

Мясной фарш смешать с нарезанными грибами, посолить, поперчить. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Лук нарезать полукольцами. В смазанную маслом форму для запекания выложить половину картофеля, посолить, поперчить. Затем распределить лук. Сверху выложить фарш с грибами, посыпать тертым сыром. Выложить оставшийся картофель, посолить, поперчить. Для заливки сметану смешать с майонезом, пропущенным через пресс чесноком, добавить сырое яйцо, соль и перец, хорошо перемешать. Залить уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 180–200 °С до готовности (50–60 минут). За 5 минут до готовности посыпать запеканку тертым сыром. Подавать, украсив рубленой зеленью.

Гречневая запеканка с курицей и грибами

2 куриных филе, 250 г свежих грибов, 50 г сушеных грибов, 200 г гречневой крупы, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 100 г моцареллы, 2 ст. л. сметаны или майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль, черный перец по вкусу

Залить сушеные грибы кипятком, оставить на 10 минут, после чего слить жидкость в отдельную посуду. Обжарить в масле мелко нарезанный лук и чеснок, добавить нарезанные свежие и сушеные грибы, жарить до готовности грибов, посолить и поперчить по вкусу. Всыпать промытую гречку, готовить, помешивая, около 2 минут. Влить в сковороду жидкость, в которой замачивались грибы, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне около 10 минут. Гречку с грибами переложить в смазанную маслом форму. Куриную грудку нарезать кубиками, приправить солью и перцем, распределить поверх гречки, смазать сметаной. Запекать в предварительно нагретой до 180 °С духовке около 35 минут. Затем посыпать тертым сыром. Запекать еще 10 минут.

Запеканка с куриным фаршем и гречкой

600 г куриного фарша, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 2 луковицы, 200 г сыра, растительное масло, соль по вкусу

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Мелко нарезанный лук и тертую морковь обжарить в масле. В смазанную маслом форму выложить куриный фарш, затем обжаренные овощи и сваренную гречку, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 50 минут.

Запеканка из гречки с курицей и грибами

1 курица, 250 г лесных грибов, 250 г гречневой крупы, 1 луковица, 250 г сыра, 100 г майонеза, 600 мл воды, 1 ст. л. тимьяна, 1/2 ч. л. куркумы, 1/2 ч. л. перца, соль

Курицу разрезать на куски, посолить, приправить куркумой, перцем, тимьяном, перемешать с майонезом и поставить в холодильник мариноваться. Обжарить мелко нарезанные грибы и лук. В форму для запекания высыпать промытую гречневую крупу, посолить, разровнять. Сверху распределить обжаренные грибы с луком и маринованную курицу. Продукты залить кипящей водой, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 160–170 °С в течение 1 часа.

Гречневая запеканка с куриными фрикадельками

500 г куриного фарша, 250 г гречневой крупы, 150 г кабачков, 1 луковица, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец по вкусу

Для заливки: 150 мл молока, 1 ст. л. муки, 1 яйцо, 100 г сыра

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. К куриному фаршу добавить тертые кабачки, мелко нарубленный лук, яйцо, соль и перец, тщательно вымесить. Из фарша сформовать фрикадельки, обжарить в масле со всех сторон. Для заливки яйцо растереть с мукой, развести горячим молоком и всыпать тертый сыр. В смазанную маслом форму выложить гречневую кашу, сверху распределить куриные фрикадельки и залить заливкой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

Гречневая запеканка с курицей и сыром

400 г куриного мяса, 250 г гречневой крупы, 1 луковица, 100 г сыра, 2 яйца, 5 ст. л. сметаны, 4 ст. л. растительного масла, соль

Гречневую крупу отварить до полуготовности. Куриное мясо отварить, нарезать маленькими кусочками. Лук нарезать полукольцами, обжарить в масле. Добавить мясо, 2 ст. л. сметаны, соль, тушить 3 минуты. Оставшуюся сметану взбить с яйцами. В форму, смазанную маслом, выложить половину гречневой каши, посыпать небольшим количеством тертого сыра. Сверху распределить курицу с луком и накрыть оставшейся гречневой кашей. Залить сметанно-яичным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке в течение 40 минут.

Запеканка из курицы, шпината и рисовой лапши

200 г отварной курицы, 200 г отварной рисовой лапши, 200 г шпината, 1 луковица, 3 яйца, 70 мл бульона, по 1 ст. л. растительного и сливочного масла, соевый соус и соль по вкусу

Отварное мясо нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, спассеровать в растительном масле. Шпинат вымыть, припустить в небольшом количестве воды. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить слоями отварную рисовую лапшу, пассерованный лук, отварное мясо и шпинат. Яйца взбить с солью и бульоном, залить уложенные в форму продукты. Запекать в предварительно нагретой духовке 25 минут. Подать на стол в форме для запекания, отдельно подать соевый соус.

Запеканка с куриной печенью, гречкой и рисом

500 г куриной печени, 1 стакан риса, 1 стакан гречневой крупы, 1 морковь, 2 луковицы, 3 яйца, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1 ст. л. муки, молотые сухари, 1 ч. л. грибной приправы, соль

Обжарить лук до золотистого цвета, посыпать мукой, перемешать. Добавить тертую морковь и нарезанную небольшими кубиками печень, жарить 5 минут. Влить 50 мл воды и тушить до готовности печени. Рис залить 400 мл воды, отварить до готовности, приправить грибной приправой, добавить сливочное масло. Аналогично сварить гречневую кашу. Белки отделить от желтков, взбить. Половину взбитых белков ввести в гречку, половину – в рис. Желтки смешать с 50 мл воды или молока. Дно формы смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить рис ровным слоем. Затем распределить печеночную начинку, полить половиной желтковой смеси. Сверху выложить гречневую кашу, разровнять, полить оставшейся желтковой смесью, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут. Готовую запеканку оставить в духовке на 10 минут.

Макаронная запеканка с курицей

600 г отварной курицы, 500 г макарон, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, 3 стакана куриного бульона, 2 стакана молока, 200 г сыра, соль, перец по вкусу

Макароны отварить в подсоленной воде почти до готовности, откинуть на дуршлаг. Растопить в сотейнике сливочное масло, добавить муку, пассеровать пару минут. Затем влить бульон, молоко, тщательно перемешать. Готовить, помешивая, на слабом огне, пока смесь не закипит. Добавить 150 г тертого сыра, перемешать и снять соус с огня. Макароны соединить с отварным куриным мясом, нарезанным кусочками, добавить приготовленный соус, перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом, посыпать сверху оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа.

Запеканка из куриных сердечек с макаронами

300 г куриных сердечек, 300 г макарон, 2 луковицы, 2 яйца, 200 г сыра, 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать. С сердечек срезать лишний жир и разрезать их вдоль на половинки. Обжарить сердечки с луком в растительном масле, посыпать мукой, перемешать. Постоянно помешивая, влить молоко, посолить, поперчить и снять с огня. Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, промыть, дать воде стечь. Готовые макароны выложить в форму, смазанную маслом. Сверху распределить сердечки с соусом, в котором они тушились, разровнять и залить взбитыми яйцами. Посыпать запеканку тертым сыром, сверху разложить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 15–20 минут.

Запеканка из курицы с вермишелью

400 г курицы, 400 г вермишели, 1 луковица, 4 яйца, 200 г сыра, 150 мл жирных сливок, 30 мл растительного масла, молотый перец, соль, специи по вкусу

Вермишель отварить в подсоленной воде 5 минут, откинуть на дуршлаг. Куриное мясо мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук, обжарить. Посолить, поперчить, добавить специи по вкусу. Яйца взбить с солью, добавить сливки, 100 г тертого сыра и специи по вкусу. Форму с высокими бортиками смазать растительным маслом. Выложить половину вермишели, сверху распределить курицу с луком, полить половиной яичной смеси. Выложить оставшуюся вермишель, залить оставшейся яичной смесью, щедро посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °C духовке 20–30 минут.

Суфле из куриной печени

1 кг куриной печени, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, соль, перец по вкусу

Печень пропустить через мясорубку. Добавить мягкое сливочное масло, муку, соль, перец, яйца и взбить миксером. Вылить полученную массу в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Запекать в духовке в течение 45 минут.

Запеканка из куриных потрохов

350 г куриных потрохов, 50 г шпика, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 1 яйцо, тертый сыр, 1 стакан молока, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Куриные потроха мелко нарубить, обжарить вместе с нарезанным луком в масле. Посолить, поперчить, влить немного горячей воды и тушить до готовности. Рис отварить до готовности. Шпик нарезать кусочками, подрумянить на сковороде. Подготовленные продукты соединить, переложить в смазанную маслом форму. Залить яйцом, взбитым с молоком, посыпать тертым сыром, сверху распределить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке на среднем огне 15 минут.

Хлебец из индейки с шампиньонами

650–700 г фарша из индейки, 250 г шампиньонов, 1 крупная луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 1 ст. л. рубленого базилика, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Грибы нарезать тонкими пластинками, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок нарубить, обжарить отдельно. Хлеб раскрошить, смешать с мясным фаршем. Добавить обжаренные грибы, лук с чесноком, рубленый базилик, вбить яйцо, посыпать солью и перцем, хорошо перемешать. Массу выложить в форму для запекания, застеленную промасленным пергаментом или фольгой. Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 25–30 минут. Затем посыпать тертым сыром. Запекать еще 20 минут.

Запеканка из индейки

650 г филе индейки без кожи, 1 морковь, 1 луковица, 100 г стебля сельдерея, 500 мл куриного бульона, тимьян, соль, перец по вкусу

Филе нарезать произвольными кусочками и обжарить в течение 10 минут. Добавить мелко нарубленные овощи, посолить, поперчить, выложить в форму. Залить все бульоном, добавить тимьян, накрыть крышкой. Запекать в духовке при температуре 170 ˚С 1,5 часа. Затем снять крышку и довести до готовности в духовке в течение 30 минут.

Запеканка из индейки с грибами в мультиварке

500 г фарша из индейки, 300 г шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. л. творога, 200 мл йогурта, 2 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

Грибы отварить до полуготовности, нарезать. Измельченные овощи обжарить в масле. Добавить мясной фарш, тушить до готовности, посолить, поперчить. Соединить с нарезанными отварными грибами, выложить в чашу мультиварки. Взбить творог с йогуртом, залить продукты. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.

Запеканка из индейки с морковью

500 г мяса индейки, 1–2 моркови, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл сливок, растительное масло, 1/2 ч. л. соли, хмели-сунели по вкусу

Мясо индейки пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Морковь и лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Соединить с мясным фаршем, добавить яйца, сливки, соль и хмели-сунели, тщательно вымешать. Небольшую форму застелить пергаментом и смазать растительным маслом. Выложить подготовленный фарш, разровнять. Запекать в нагретой до 180 ˚С духовке 30–40 минут.

Запеканка из индейки с подосиновиками и орехами

1 кг филе индейки, 1 кг подосиновиков, 3 крупные картофелины, 2 стакана грецких орехов, 150 мл сливок, растительное масло, 2 ст. л. зиры, 1 ст. л. кориандра, соль, перец по вкусу

В сковороде нагреть растительное масло, выложить нарезанные грибы и жарить до готовности, посолить, поперчить. Готовые грибы перемешать с измельченными грецкими орехами. Филе индейки нарезать длинными полосками и быстро обжарить в растительном масле на сильном огне, посыпать зирой, кориандром, солью и перцем. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить картофель, посолить и поперчить по вкусу. Затем выложить слегка обжаренные ломтики индейки. Поверх мяса распределить жареные грибы с орехами. Залить запеканку сливками, поставить в предварительно нагретую духовку и готовить 30–40 минут при температуре 200–220 ˚С. Готовую запеканку посыпать сыром и поставить в духовку еще на несколько минут, чтобы сыр расплавился.

Запеканка из индейки с овощами

500 г филе индейки, 1 кабачок, 3 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, 200 г сметаны, соль по вкусу, зелень петрушки для украшения

Филе индейки нарезать мелкими кубиками. Сухую сковороду (без масла!) нагреть. Выложить кусочки индейки, обжарить в течение 5 минут, периодически встряхивая сковороду, до образования корочки. В конце приготовления посолить. Кабачок нарезать тонкими пластинками, сладкий перец – соломкой, лук – мелкими кубиками, помидоры – крупными дольками. Овощи подсолить. В форму для запекания выложить индейку, затем смесь из кабачков и сладкого перца. Сверху выложить кусочки помидоров, посыпать измельченным луком, залить сметаной. Запекать в нагретой до 180 ˚С духовке 30 минут. Подавать, посыпав зеленью петрушки.

Картофельная запеканка с индейкой и брокколи

400 г грудки индейки, 800 г картофеля, 300 г брокколи, 4 стебля зеленого лука, 400 г майонеза, молотый черный перец, соль по вкусу

Грудку индейки вымыть, обсушить, нарезать небольшими ломтиками, как на бефстроганов. Очищенный картофель нарезать кружочками. Брокколи разобрать на соцветия. Картофель, индейку и брокколи перемешать с 4 ст. л. майонеза, солью и перцем, выложить в форму. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 30 минут. Оставшийся майонез смешать с рубленым зеленым луком, вылить на запеканку и готовить в духовке еще 25 минут.

Запеканка с индейкой и овощами под соусом бешамель

600 г филе индейки, 1 кг картофеля, 400 г брокколи, 1 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г муки, соль, перец по вкусу

Филе индейки тщательно вымыть в холодной воде, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, тщательно промыть в холодной воде, нарезать кубиками или брусочками. Брокколи разобрать на соцветия, тщательно вымыть, обсушить. Вместо брокколи можно использовать брюссельскую или цветную капусту. В форму для запекания выложить кусочки индейки, нарезанный картофель и брокколи, посолить и поперчить по вкусу. Для приготовления соуса растопить в сковороде сливочное масло, добавить муку, слегка обжарить. Влить молоко и варить до загустения, постоянно помешивая, посолить и поперчить. Залить полученным соусом уложенные в форму продукты. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа.

Запеканка из индейки с картофелем и сыром

500 г филе индейки, 1 кг картофеля, 200 г сыра, 150 г майонеза или сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками. Картофель очистить, промыть, нарезать тонкими пластинками. Смазать форму для запекания сливочным маслом, выложить слоями мясо и картофель, посыпая солью и перцем. Запеканку посыпать тертым сыром, полить майонезом. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 45–50 минут.

Запеканка из индейки с рисом

300 г грудки индейки, 100 г риса, 1 морковь, 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. сахара, соль по вкусу, растительное масло для смазывания формы

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Мясо индейки хорошо промыть, пропустить через мясорубку. Фарш посолить, добавить немного воды. Смазать форму растительным маслом, выложить промытый рис ровным слоем, залить водой. Сверху распределить фарш из индейки, разровнять. Накрыть тертой морковью, посыпать сахаром, смазать сметаной. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 45 минут.

Запеканка из индейки с картофелем и овощами

500 г фарша из индейки, 700 г картофеля, 2 средних кабачка, 400 г консервированных томатов, 2 сладких перца, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. л. томатного соуса, 100 г молотых сухарей, 2 ст. л. оливкового масла, зелень петрушки и базилика, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать ломтиками. Добавить нарезанный сладкий перец, половину нарезанного лука, влить оливковое масло, посолить, поперчить, перемешать и выложить в форму для запекания. Запекать в нагретой до 200 ˚С духовке 30 минут. К мясному фаршу добавить оставшийся нарезанный лук, мелко нарезанную петрушку, яйцо, молотые сухари, томатный соус, соль и перец, перемешать. Приготовленную массу выложить в форму поверх запеченных овощей. Сверху накрыть ломтиками кабачков, полить протертыми томатами. Запекать в духовке еще 50 минут, до полной готовности.

Запеканка из индейки с отрубями

500 г фарша из индейки, 1 луковица, 5 ст. л. овсяных отрубей, 3 ст. л. творога, 1 яйцо, растительное масло, 1 ст. л. томатной пасты, горчица, соль и специи по вкусу

Нарезанный лук припустить в небольшом количестве масла. К мясному фаршу добавить обжаренный лук, овсяные отруби, протертый творог, яйцо, томатную пасту, горчицу, соль и специи, перемешать до однородности. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 50 минут.

Нежная запеканка из индейки с рисом

100 г риса, 500 г грудки индейки, 2 яйца, 250 г сметаны, соль по вкусу

Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Грудки нарезать небольшими кусочками, соединить с рисом. Добавить яйца, сметану, посолить по вкусу, перемешать. Выложить массу в форму, смазанную маслом. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 40–45 минут, до румяной корочки.

Мини-запеканки из индейки с овсяными хлопьями

500 г фарша из индейки, 1/2 стакана овсяных хлопьев, 1/2 стакана тертого чеддера, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1/2 стакана кетчупа, чеснок, соль, специи по вкусу

Яйцо взбить с молоком, добавить овсяные хлопья, тертый сыр, измельченный чеснок, соль и специи. Добавить фарш из индейки, тщательно перемешать. Полученную массу выложить в силиконовые формочки. Запекать в духовке при температуре 175 ˚С около 25–30 минут. За 5 минут до готовности положить на каждую запеканку по 1 ч. л. кетчупа. Вынуть из духовки и сразу же подать на стол.

Запеканка из макарон с индейкой

400 г филе индейки, 250 г макарон, 100 г сыра, 3 яйца, 250 мл молока, соль, перец по вкусу

Отварить макароны до полуготовности. Филе индейки нарезать небольшими кусочками. Яйца с молоком, солью и специями взбить венчиком. Глубокую форму смазать растительным маслом, выложить половину мяса, сверху распределить половину макарон. Затем выложить оставшееся мясо и макароны. Залить яично-молочным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 30 минут.

Запеканка из макарон с индейкой и грибами

500 г филе индейки, 300 г белых грибов, 300 г макарон, 200 г помидоров, 200 г болгарского перца, 100 г репчатого лука, 25 г зелени петрушки, 2 яйца, 150 мл сливок, 50 г сливочного масла, красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Филе индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в сливочном масле, посолить, поперчить, переложить в другую посуду. Болгарский перец и лук нашинковать, обжарить в оставшемся от мяса масле. Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Белые грибы промыть, нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды до полуготовности. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать крупными дольками. Смешать макароны с грибами, помидорами, мясом и овощами, посолить, поперчить. Выложить полученную массу в смазанную маслом форму для запекания, залить смесью взбитых яиц со сливками, посыпать измельченной зеленью петрушки. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30 минут.

Запеканка из кролика с апельсинами

500 г мяса кролика, 200 г картофеля, 1 апельсин, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 1–2 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Смешать оливковое масло, измельченный чеснок, молотый черный перец, соль. Мясо кролика хорошо вымыть, нарезать, перемешать с приготовленной смесью, оставить на 1,5 часа. Затем обжарить на сильном огне и переложить в форму для запекания. Нарезать апельсин полукруглыми ломтиками, лимон и картофель – кружочками, выложить поверх мяса. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 1 часа.

Запеканка из макарон с кроликом

1 кг мяса кролика, 300 г макарон, 6 помидоров, 1 стебель сельдерея, 80 г маслин, 3 луковицы-шалот, 2 зубчика чеснока, 3 веточки розмарина, 3 веточки тимьяна, 80 г сыра, 3 ст. л. оливкового масла, шафран, перец чили, молотый перец, соль по вкусу

Отварить макароны согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать жидкости стечь. Крольчатину промыть, обсушить, мясо отделить от костей и жил, нарезать кусочками, обжарить в масле. Добавить мелко нарубленный лук, чеснок, тушить 5 минут. Помидоры очистить от кожицы, крупно нарезать. Стебель сельдерея очистить от твердой кожицы, нарезать кусочками длиной 1 см. Помидоры, сельдерей и маслины добавить к мясу, тушить несколько минут. Посолить, поперчить, приправить розмарином, тимьяном, шафраном и чили. Мясную заправку перемешать с макаронами, выложить в смазанную маслом форму, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °C в течение 40 минут.

Запеканка из телячьей печени со шпинатом

500 г телячьей печени, 450 г шпината, 1 ч. л. рубленой петрушки, 1 ч. л. рубленой кинзы, 4 ст. л. сливочного масла, 6 ст. л. растительного масла, 4–6 ст. л. бальзамического уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Шпинат промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, затем посолить. Растопить в сковороде сливочное масло, тушить шпинат на медленном огне 2–3 минуты. Печень нарезать кусочками толщиной 2 см, обвалять в смеси соли и перца, обжарить в растительном масле по 1–2 минуты с каждой стороны на сильном огне, полить бальзамическим уксусом. Добавить шпинат, перемешать, выложить в форму. Запекать в духовке до готовности (30–40 минут). Готовое блюдо посыпать зеленью.

Пудинг из телячьей печени

400 г телячьей печени, 4 ломтика батона, 4 яйца, 4 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла, зелень, соль по вкусу

Печень вымыть, зачистить от пленок, пропустить через мясорубку или нарубить, затем протереть через сито. Смешать с вымоченным в молоке и отжатым батоном, посолить, добавить желтки, измельченную зелень, соль, тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену, осторожно ввести в массу. Форму для запекания смазать маслом, выложить печеночную массу, накрыть промасленной бумагой. Запекать в разогретой духовке в течение 1 часа.

Пудинг из телячьих мозгов

400 г телячьих мозгов, 5 яиц, 1,5 ст. л. сливочного масла, панировочные сухари, 2 ст. л. уксуса, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Мозги вымочить в течение 2 часов, снять пленки, отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, остудить, протереть через сито. Добавить желтки, мягкое сливочное масло, мускатный орех, соль, перец, тщательно вымешать. Белки с солью взбить в крепкую пену, аккуратно ввести в массу. Выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать в духовке в течение 30 минут. Подавать с грибным соусом.

Пудинг английский из мозгов с орехами и изюмом

80 г мозгов, 7–8 орехов горького миндаля, 100 г сладкого миндаля, 1/4 стакана изюма, 220 г белой булки, 7 яиц, 1 стакан молока, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонной цедры, 100 г сахара, корица, соль по вкусу

Белую булку размочить в молоке. Масло с желтками растереть добела. Добавить размоченную булку, измельченные мозги, горький миндаль, толченый сладкий миндаль, изюм, лимонную цедру, сахар, корицу, соль, тщательно перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки. Массу выложить в форму, застеленную промасленным пергаментом. Запекать в духовке 2 часа.

Запеканка из языка с овощами и сыром

500 г телячьего или свиного языка, 300 г цветной капусты, 2 болгарских перца, 1 морковь, 1 луковица, 100–150 г сыра твердых сортов, соль и перец по вкусу

Для соуса: 2 помидора, 30 мл белого сухого вина, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы

Язык положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала язык на 3–5 см, и довести до кипения. После закипания снять пену, добавить в кастрюлю очищенные морковь и луковицу, посолить и варить на маленьком огне при слабом кипении 3 часа. Сваренный язык сразу опустить в холодную воду и снять кожу при помощи ножа, начиная чистить с кончика языка. Очищенный язык нарезать соломкой или кубиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной кипящей воде 3–5 минут, откинуть на дуршлаг. Перец нарезать кубиками или соломкой. Для соуса помидоры очистить от кожицы, измельчить в пюре с помощью блендера. Добавить белое вино, пропущенный через пресс чеснок, майонез, горчицу, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Форму для запекания или сковороду смазать маслом и выложить подготовленные продукты слоями: язык, отварную цветную капусту, болгарский перец. Залить запеканку подготовленным помидорным соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 25–30 минут при температуре 180 °С. Сыром можно посыпать не сразу, а за 7–10 минут до готовности блюда.

Запеканка из печени с яблоками

400 г печени, 2 яблока, 2 луковицы, 50 г сыра, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. смальца или маргарина, 2 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу

В сковороде растопить смалец, обжарить лук, нарезанный полукольцами, выложить на тарелку. Яблоки очистить, нарезать ломтиками, обжарить в оставшемся от лука жире в течение 5 минут. Печень нарезать, обвалять в муке, обжарить в растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Готовую печень смешать с яблоками, луком и сметаной, выложить в форму, посыпать тертым сыром. Запекать до готовности (20–30 минут).

Запеканки из рыбы и морепродуктов

Запеканка с соленой сельдью

2 тушки соленой сельди, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны, 1,5 стакана грибного соуса, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молотых сухарей, зелень укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Сельдь разделать и вымочить в чае в течение 4–5 часов. Подготовленную сельдь пропустить через мясорубку. Картофель отварить, очистить, протереть через сито. Добавить сельдь, мелко нарезанный лук, тертое яблоко, молотый перец, 1 взбитое яйцо, сметану, молотые сухари и хорошо взбить. Сковороду или форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленной массой, разровнять и смазать верх оставшимся взбитым яйцом. Запекать в духовке в течение 30 минут, до образования румяной корочки. Готовую запеканку слегка охладить, нарезать на порции. При подаче полить грибным соусом, посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

Форшмак из курицы с сельдью

500 г жареной курицы, 100 г филе сельди, 3–5 луковиц, 5 яиц, 150 мл сливок, 50 г пшеничных сухарей, 100 г сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу

Жареную курицу, филе сельди и репчатый лук пропустить через мясорубку. Полученную массу протереть через сито, добавить специи, соль, сырые желтки и тщательно перемешать. Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить с мясной массой. Полученную массу выложить в обсыпанную сухарями форму, полить растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут. Готовый форшмак остудить и нарезать на порции. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.

Запеканка с копченой сельдью и рисом

200 г риса, 100 г филе копченой сельди, 100 г помидоров, 50 мл сливок, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, соль по вкусу

Рис отварить. Копченую сельдь нарезать кубиками, помидоры – ломтиками. Форму смазать сливочным маслом, выложить отварной рис. Сверху распределить сельдь, накрыть помидорами, полить подсоленными сливками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из копченой ставриды с гречневой кашей

800 г копченой ставриды, 3 стакана гречневой крупы, 5 луковиц, 70 мл растительного масла, жир, соль, молотый черный перец по вкусу

Ставриду разделать на филе без костей, нарезать кусочками небольшого размера, посолить. Гречневую крупу перебрать, промыть и слегка обжарить на сковороде с раскаленным маслом. Лук очистить, измельчить и обжарить на отдельной сковороде в оставшемся растительном масле. В смазанную жиром форму всыпать гречневую крупу, сделать в ней углубление, положить в него кусочки рыбы, смешанные с обжаренным луком и черным перцем, залить подсоленной водой так, чтобы она покрыла продукты, и поставить форму в умеренно разогретую духовку на 30–40 минут.

Гратен из картофеля с сардинами

1 кг картофеля, 8 средних сардин, 2 луковицы-шалот, 2 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 2 ст. л. рубленой петрушки, 80 г сыра, 250 г сметаны, 200 мл мясного бульона, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, молотый черный перец, масло для смазывания формы

Вымыть и очистить картофель. Промыть, варить около 18 минут в подсоленной воде, слить и дать остыть. Очистить лук-шалот и чеснок, мелко нарезать и распределить по смазанной маслом форме (диаметр 30 см). Картофель нарезать ломтиками, выложить поверх лука. Тимьян и розмарин вымыть и обсушить. Обрезать листья и иголки, мелко нарубить и посыпать картофель. Сметану смешать с мясным бульоном и лимонным соком, посолить, поперчить и полить картофель. Сардины очистить, удалить кости, промыть и дать обсохнуть. Выложить филе на картофель, слегка посолить и поперчить. Смешать тертый сыр с панировочными сухарями, равномерно посыпать сардины. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 30 минут. Перед подачей на стол запеканку посыпать петрушкой.

Запеканка из сардин и картофеля

750 г сардин, 600–700 г картофеля, 50–100 г шпика, 2 луковицы, рубленая зелень, сливочное масло, соль по вкусу

Для заливки: 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. молотых сухарей, 1/2 ст. л. сливочного масла или маргарина, соль, молотый перец по вкусу

Сардины очистить, удалить кости и промыть. Измельченный лук обжарить вместе с нарезанным кубиками шпиком. В смазанную маслом огнеупорную форму уложить слоями половину ломтиков сырого картофеля, жареный лук со шпиком и сырые филе сардины. Сверху выложить оставшийся картофель, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью. Запеканку полить смесью молока и муки, посыпать молотыми сухарями, положить кусочки масла или маргарина. Запекать в духовке примерно 30 минут, пока картофель не станет мягким. На стол запеканку подавать горячей.

Пудинг паровой из салаки

400 г филе салаки, 60 г пшеничного хлеба, 4 яйца, 60 мл молока, 60 г сметаны, 40 г сливочного масла, соль, перец по вкусу

Салаку пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке белым хлебом. Добавить яичные желтки, соль, молотый перец, сметану, хорошо перемешать. Ввести взбитые в пену яичные белки. Выложить массу в форму, смазанную сливочным маслом. Запекать в духовке в течение 35–40 минут. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо, разрезать на порции и подать, полив сливочным маслом.

Запеканка из скумбрии

1 кг скумбрии, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1 ст. л. рубленого укропа, 1/2 стакана уксуса, 1 ст. л. сливочного масла, молотые сухари, 1/2 ч. л. гвоздики или мускатного ореха

С подготовленной рыбы срезать филе с кожей. По краям сделать на коже несколько надрезов, свернуть филе рулетиками и выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями жаропрочную форму, посыпать измельченной зеленью и специями. По краям формы налить уксус. Рыбные рулетики посыпать молотыми сухарями и покрыть кусочками масла. Запекать в духовке 20–30 минут.

Запеканка из скумбрии с макаронами

1,5 кг филе скумбрии, 300 г макарон, 4 помидора, 4 луковицы, 150 г сыра твердых сортов, 150 г сливочного масла, соль по вкусу

Филе скумбрии нарезать порционными кусками, посолить. Лук и помидоры мелко нарезать. Макароны отварить до полуготовности в подсоленной воде. В форму для запекания выложить слоями рыбу, лук, помидоры, посолить. Сверху выложить макароны, полить растопленным сливочным маслом, посолить и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке на малом огне в течение 1,5 часа.

Запеканка из скумбрии

200 г филе скумбрии, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, 4 яйца, 30 мл молока, 20 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. молотых сухарей, соль, перец по вкусу

Филе скумбрии отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле до золотистого цвета. Добавить отварную рыбу, посолить, поперчить, аккуратно перемешать, жарить 3–5 минут. Затем рыбу с луком переложить в форму для запекания, залить смесью яиц с молоком, посыпать сухарями. Запекать в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Запеканка из судака

500 г филе судака, 20 г муки, 1 яйцо, 100 мл молока, 40 г сливочного масла, 10 мл уксуса, 10 г соли

Подготовленное филе нарезать на порции, сбрызнуть уксусом, посолить и выложить в смазанную маслом форму. Из молока, яйца и муки приготовить льезон, залить рыбу, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Запекать в духовке 30 минут.

Паровое суфле из судака

300 г судака, 40 г сливочного масла, 2 ч. л. муки, 1 яйцо, 80 мл молока, соль по вкусу

Рыбу очистить от кожи и костей, половину рыбы отварить, охладить. Соединить с оставшейся сырой рыбой и дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Муку обжарить в масле, развести молоком, довести до кипения. Приготовленный соус соединить с рыбной массой, добавить сырой желток, тщательно перемешать. Ввести взбитый белок. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке 40 минут. Перед подачей на стол полить суфле растопленным маслом.

Пудинг по-еврейски

800 г филе щуки, 200 г миндаля, 100 г белого хлеба, 2 яйца, 50 мл рома, 130 г сливочного масла, 2 ст. л. толченых сухарей, тертый мускатный орех

Щуку отварить, нарезать на куски. Белый хлеб без корок размочить в воде и растереть добела со 100 г масла и рыбой. Добавить яйца, соль, мускатный орех, измельченный миндаль, ром, тщательно перемешать. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить приготовленную массу. Запекать в духовке 1 час.

Пудинг из щуки с колбасным соусом

900 г филе щуки, 100 г сливочного масла, 5–6 яиц, 1 луковица, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1 ломтик белого хлеба, 1/2 стакана молока, рубленая зелень укропа

Для соуса: 6 сарделек, 1/2 ч. л. каперсов, 1/2 луковицы, 3 ломтика лимона, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 21/2 стакана бульона

Растереть добела филе щуки с маслом. Вбить яйца, добавить обжаренный лук, укроп, мускатный орех, хлеб, размоченный в молоке, перемешать. Запекать в духовке 2 часа. Для соуса муку обжарить на сливочном масле, добавить лук, измельченные сардельки, каперсы, лимонный сок, бульон, прокипятить и процедить. Подавать пудинг с соусом.

Запеканка из зубатки

1 кг зубатки, 3 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 100 г сыра, 100 г сметаны, 200 мл молока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. соевого соуса, соль, перец по вкусу

С зубатки снять кожу, вынуть кости, нарезать филе крупными кусками, посолить, поперчить. В смазанную маслом форму выложить лук, нарезанный тонкими кольцами, сверху – зубатку. Смешать молоко, муку, соль, перец, рубленую петрушку и сметану. Залить этой смесью рыбу. Запекать 20–25 минут. Натереть на крупной терке сыр, смешать с измельченным чесноком и соевым соусом. Распределить сырную массу по поверхности запеканки. Запекать еще 10 минут.

Запеканка из пикши

800 г филе пикши, 100 г белого хлеба, 1/2 стакана рыбного бульона, 1/2 стакана сметаны, измельченный мускатный орех и соль по вкусу

Мякоть рыбы без костей вместе с хлебом, замоченным в бульоне, пропустить через мясорубку. В фарш добавить мускатный орех, соль, сметану и хорошо перемешать. Массу выложить в форму. Запекать в духовке в течение 35–40 минут. Подавать с отварным картофелем.

Запеканка из пикши с брокколи

500 г пикши, 500 г брокколи, 300 г картофеля, 2 яйца, 250 г сметаны, жир, 2 ст. л. неострой горчицы, 4 ст. л. лимонного сока, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Картофель и брокколи по отдельности отварить в подсоленной воде в течение 4–5 минут, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Рыбное филе нарезать кусочками шириной 5 см, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Форму для запекания смазать жиром. На дно формы выложить картофель, посолить. Затем по очереди выложить рыбу и брокколи. Сметану смешать с яйцами, горчицей, солью и перцем, полить запеканку. Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С в течение 10–15 минут.

Запеканка из трески с грибами

500 г филе трески, 200 г белых грибов или подберезовиков, 1 луковица, 100 г мягкого сыра, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль по вкусу

Грибы и лук нарезать, обжарить на 1 ст. л. сливочного масла. Посыпать половиной муки, перемешать, снять с огня. Оставшуюся муку смешать с солью и перцем. Филе трески нарезать кусочками, обвалять в мучной смеси. Выложить рыбу в нагретую сковороду с 1 ст. л. сливочного масла и обжарить на сильном огне. Затем уменьшить огонь до среднего и готовить рыбу еще 4–5 минут. Слегка взбить яйцо со сметаной, добавить соль, перец, половину тертого сыра, хорошо перемешать. На дно формы, смазанной маслом, выложить кусочки рыбы, сверху распределить ровным слоем обжаренные грибы. Полить запеканку сметанным соусом и посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С до образования золотистой корочки (примерно 30 минут).

Запеканка из трески с беконом

400 г филе трески, 2 ломтика бекона, 300 г савойской капусты, 15 г сливочного масла, 2 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, тимьян, перец, соль

Бекон нарезать кубиками, обжарить на среднем огне на сковороде. Шумовкой переложить бекон на салфетку, промокнуть лишний жир. В этой же сковороде растопить сливочное масло, положить нашинкованную капусту, специи и жарить, часто перемешивая, пока капуста не станет мягкой. Добавить бекон, выложить в смазанную растительным маслом форму. Поверх капусты уложить нарезанную кусочками рыбу, посолить, поперчить, сверху положить немного сливочного масла. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 30 минут.

Пудинг из трески

300 г трески, 1 яйцо, 150 г сметаны, 500 мл бульона, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль по вкусу

Филе трески нарезать на небольшие куски, выложить в кастрюлю, добавить 150 мл воды и тушить до готовности. Затем остудить и пропустить через мясорубку. Отделить белок от желтка. Подмешать к рыбному фаршу желток, сливочное масло и хорошо вымешать. Затем аккуратно ввести взбитый белок. Для соуса просеянную муку развести в половине порции холодного рыбного бульона, хорошо вымешать, чтобы не было комков. Постепенно влить эту смесь в кипящий бульон, ввести сметану и варить на медленном огне 10 минут, постоянно помешивая. Соус процедить через сито и снова довести до кипения. Рыбную массу выложить в форму для запекания, смазанную маслом, залить сметанным соусом. Запекать в духовке, нагретой до 180 °С, 20 минут.

Суфле из трески

600 г филе трески, 3 яйца, 50 г рукколы, 100 мл сливок 20 %-й жирности, сливочное масло, 1 веточка розмарина, 1 ч. л. соли

Треску отварить с веточкой розмарина. Рыбу выложить в чашу блендера, измельчить в однородную массу. Белки взбить с щепоткой соли в крепкую пену. Желтки слегка взбить со сливками и добавить к рыбе. Рукколу мелко нарезать и также смешать с треской. Ввести взбитые белки, аккуратно перемешать. Формы для запекания смазать сливочным маслом и выложить рыбную массу. Запекать в духовке 15–20 минут при температуре 200 °C.

Запеканка из трески с креветками и травами

700–800 г филе трески, 250 г отварных очищенных креветок, 1 луковица, большой пучок зелени укропа, петрушки, зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. л. оливкового масла, сок 1/2 лимона, соль, перец по вкусу

Треску и репчатый лук измельчить в блендере. Добавить яйца, сок лимона, соль, перец. Зелень мелко нарубить, растереть с оливковым маслом, смешать с рыбным фаршем. Добавить креветок, перемешать. Массу выложить в форму для запекания, смазанную маслом. Запекать в духовке при температуре 180–200 ˚С в течение 30–40 минут.

Запеканка из морского языка в винном соусе

8 шт. филе морского языка, 150 г лапши, 1 помидор, 2 луковицы, 1 яичный желток, 3 ст. л. швейцарского сыра, 200 мл белого сухого вина, 150 мл сливок, 80 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, соль, белый перец по вкусу

Рыбное филе посолить, поперчить, оставить на 20 минут. Лук мелко нарезать, пассеровать в масле 2–3 минуты, добавить муку, подрумянить. Влить вино, сливки, варить 5 минут. В миске растереть желток, вылить туда соус, перемешать, приправить солью и перцем. Рыбное филе слегка обжарить с обеих сторон. Лапшу отварить до полуготовности, выложить в смазанную маслом форму. Сверху уложить рыбу, распределить ломтики помидоров, залить приготовленным соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в заранее нагретой до 220 °С духовке 25–30 минут.

Запеканка из морского языка с овощами

600 г филе морского языка, 150 г шампиньонов, 600 г картофеля, 80 г сладкого перца, 70 г стебля сельдерея, 100 г моркови, 120 г лука, 5 зубчиков чеснока, 1 см корня имбиря, 130 г сыра моцарелла, 30 г сыра твердых сортов, 30 г соуса кимчи, лимонный сок, 200 мл сливок, зелень, соль и специи по вкусу

Картофель нарезать кружочками толщиной около 5 мм, обжарить на сильном огне с двух сторон. Нарезать шампиньоны, болгарский перец, сельдерей, морковь, лук и обжарить, в конце приготовления добавить рубленый чеснок и имбирь. Филе рыбы нарезать тонкими полосками. На дно формы выложить половину картофеля и рыбу, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона. Сверху выложить обжаренные овощи и грибы, накрыть оставшимся картофелем. Сливки смешать с тертым твердым сыром и соусом кимчи, залить уложенные в форму продукты, посыпать зеленью. Запекать в духовке при температуре 170 ˚С в течение 45 минут. Затем посыпать блюдо измельченным сыром моцарелла и запекать еще 15 минут.

Запеканка из трески с помидорами

1,5 кг трески, 700 г помидоров, 250 г моркови, 300 г репчатого лука, 100 г сыра, 100 г муки, 300 мл рыбного бульона, 100 г сливочного масла, 1 стакан растительного масла, зелень, соль, молотый черный перец по вкусу

В форме для пудинга нагреть растительное масло и положить в него нарезанную ломтиками и подсоленную рыбу. Кусочки рыбы переложить половинками помидоров, полукольцами лука и нашинкованной морковью. Запекать в духовке 1 час. Муку спассеровать на сливочном масле, добавить рыбный бульон, зелень, перец и соль. Полученный соус вылить на рыбу, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке еще 20 минут.

Рисовая запеканка с треской

400 г филе трески, 250 г сваренного до полуготовности риса, 100 г сыра, 2 отварных яйца, 250 г томатного соуса, 100 мл сливок, соль, перец

Сваренный до полуготовности рис смешать с 50 г тертого сыра. Половину полученной массы выложить в форму, смазанную маслом. Сверху распределить нарезанную кусочками рыбу, посолить, поперчить и накрыть оставшейся рисовой массой. Посыпать рублеными отварными яйцами, полить смесью томатного соуса со сливками и посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке 30 минут. Дать постоять 5–10 минут и нарезать на порции.

Запеканка из морского языка с шампиньонами

300 г филе морского языка, 200 г шампиньонов, 200 г кабачков, 100 г оливок, 100 г маслин, 1 луковица, 200 г сыра, 100 г сметаны, 100 мл растительного масла, чеснок, розмарин, молотый мускатный орех, молотый черный перец, соль

Кабачки и грибы нарезать, обжарить. На противень, смазанный маслом, выложить филе рыбы, сверху – обжаренные кабачки и грибы. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок, оливки и маслины. Приправить розмарином и мускатным орехом, посолить и поперчить. Залить сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 30 минут.

Картофельная запеканка с морским окунем и шпинатом

500 г филе морского окуня, 800 г картофеля, 300 г шпината, 300 г помидоров, 3 яичных желтка, 100 г сыра, 200 мл бульона, 200 мл жирных сливок, 50 г сливочного масла, 40 г муки, 3 ст. л. лимонного сока, соль, перец, зелень укропа

Картофель отварить, очистить, нарезать кружочками. Шпинат припустить, откинуть на дуршлаг, отжать и нарезать крупными кусочками. Рыбу сбрызнуть 2 ст. л. лимонного сока. Помидоры нарезать тонкими кружочками. 40 г сливочного масла нагреть в сковороде, обжарить муку. Влить бульон со сливками и тушить, закрыв крышкой, 10 минут. Затем добавить 2/3 тертого сыра и желтки. Приправить солью, перцем и 1 ст. л. лимонного сока. Форму объемом 1,5–2 л смазать жиром, на дно выложить слоями половину картофеля, шпинат, оставшийся картофель, рыбу и помидоры. Каждый слой посолить, поперчить и полить соусом. Посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 30–35 минут. Готовую запеканку оставить на 10 минут в выключенной духовке. Подавать, посыпав укропом.

Запеканка из морского языка с овощами

300–400 г морского языка, 4–5 картофелин, 150–200 г цветной капусты, 150–200 г цукини или кабачка, 1 болгарский перец, 2 моркови, 1–2 луковицы, зелень кинзы и сельдерея, лимонный сок, растительное масло, соль, перец по вкусу

Рыбу нарезать кусочками, сбрызнуть соком лимона и растительным маслом (1–2 ч. л.). Картофель и цукини нарезать небольшими кусочками. Капусту разобрать на соцветия. Болгарский перец, морковь и лук мелко нашинковать. Овощи и рыбу слоями выложить в форму для запекания, посыпая солью и свежемолотым перцем, полить растительным маслом (2 ст. л.). Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30–35 минут. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Гратен из филе окуня с картофелем

800 г филе окуня, 70 г копченого сала, 900 г картофеля, 2 красные луковицы, 1 сладкий перец, 1 пучок рукколы, 1 пучок петрушки, 120 г сыра, 3 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кубиками 1 × 1 см, обжарить в масле около 5 минут, до образования золотистой корочки. Сало и лук нарезать кубиками, добавить к картофелю, жарить еще 5 минут. Затем добавить нашинкованный сладкий перец и рубленую рукколу, посолить, поперчить, перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Сверху распределить ломтики окуня, слегка посолить, посыпать измельченной петрушкой и тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Запеканка с морским окунем, рисом и яблоками

1 морской окунь, 200 г риса, 2 яблока, 2 ст. л. изюма, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, цедра и сок 1 лимона, зелень петрушки, соль, перец

Петрушку мелко нарубить, смешать со сливочным маслом, цедрой и соком лимона (1 ст. л. сока оставить). Взбить все блендером, выложить приготовленный соус на пленку и, скатав колбаской, убрать в морозилку. Яблоко очистить, нарезать крупными дольками. Рис отварить, смешать с яблоками, изюмом и 1 ст. л. лимонного сока, выложить в форму, застеленную фольгой. Сверху распределить ломтики окуня и лук, нарезанный кольцами, посолить, поперчить. Форму плотно накрыть фольгой и поставить в нагретую духовку. Запекать при температуре 200 °С в течение 40 минут. Затем снять фольгу, выложить запеканку на блюдо и разложить сверху нарезанное ломтиками замороженное масло с петрушкой.

Запеканка с минтаем по-гречески

500 г филе минтая, 2 средних кабачка, 3 небольших помидора, 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 100 г соленого сыра, 4 яйца, 200 мл молока, зелень петрушки, соль и перец по вкусу

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Кабачок очистить от кожуры, нарезать длинными ломтиками. Перец и помидоры нарезать кружочками. Взбить яйца с молоком, добавить соль, черный перец. Смазать форму для запекания растительным маслом, выложить в нее подготовленные продукты слоями, чередуя кабачки, рыбу, помидоры и сладкий перец. Мелко нарезать петрушку, посыпать запеканку, залить молочной смесью и поставить в хорошо нагретую духовку. Запекать 30 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром и запекать еще около 15 минут.

Запеканка с минтаем, картофелем и помидорами

500 г филе минтая, 500 г отварного картофеля, 8 помидоров черри, 3 луковицы, 3 веточки петрушки, базилик, 2 яйца, 150 мл сливок, 100 г сыра, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу

Лук нарезать четвертькольцами, обжарить в растительном масле. Картофель натереть на крупной терке, посолить, поперчить, посыпать базиликом и хорошо перемешать. Филе минтая нарезать ломтиками. Помидоры черри разрезать пополам. Выложить в форму тертый картофель, сверху – жареный лук и филе минтая, посолить и поперчить. На рыбу уложить половинки помидоров срезом вниз и посыпать тертым сыром. Взбить яйца со сливками, посолить, поперчить, залить уложенные в форму продукты. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 35–45 минут. Готовую запеканку посыпать рубленой петрушкой.

Запеканка из минтая с овощами и сыром

500 г филе минтая, 500 г баклажанов, 200 г помидоров, 100 г сладкого перца, 5 яиц, 100 г сыра, 80 мл молока, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Рыбу нарезать кусочками, баклажаны – соломкой, помидоры и перец – кружочками. Налить на дно формы масло, выложить слоями баклажаны, рыбу, сладкий перец и помидоры, посолить. Взбить яйца с молоком, солью и перцем, залить уложенные в форму продукты, посыпать мелко нарезанной петрушкой. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 30 минут. Посыпать запеканку тертым сыром, уменьшить нагрев и запекать еще 10 минут.

Запеканка из тиляпии с анчоусами и творогом

1 кг тиляпии, филе 2 анчоусов, 1 ст. л. каперсов, 6 маслин без косточек, 100 г творога, 2 зубчика чеснока, 2 лимона, по пучку тимьяна и душицы, молотые сухари, 4 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Тиляпию вымыть, дать воде стечь, нарезать кусочками, посолить и поперчить. Анчоусов вымыть и измельчить, соединить с каперсами и маслинами. Зелень вымыть, измельчить, соединить с анчоусами, добавить творог, чеснок и сухари. Лимоны вымыть, нарезать кружочками, половину выложить в смазанную маслом форму. Сверху уложить слоями тиляпию и анчоусную массу, полить маслом, накрыть оставшимися кружочками лимона и посыпать зеленью. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30 минут.

Запеканка из красной рыбы с камбалой

500 г филе красной рыбы, 8 филе камбалы, 500 г шпината, 1 пучок эстрагона, зеленый лук, 4 яичных белка, 500 г сметаны, 60 г сливочного масла, соль, перец по вкусу

Филе красной рыбы мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку, добавить 2 яичных белка, 250 г сметаны, соль, перец, перемешать. Таким же образом приготовить фарш из 4 филе камбалы. Оставшиеся 4 филе камбалы слегка обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Шпинат припустить, мелко нарезать, добавить 1/3 фарша из камбалы. Эстрагон мелко нарезать, смешать с фаршем из красной рыбы. Форму для запекания смазать маслом, поместить в холодильник, чтобы масло застыло, и еще раз смазать маслом. На дно формы выложить половину фарша из красной рыбы, сверху распределить два целых филе камбалы. Затем выложить половину фарша из камбалы, распределить шпинат и выложить оставшийся фарш из камбалы. Сверху выложить оставшиеся целые филе камбалы и накрыть оставшимся фаршем из красной рыбы. Форму плотно накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 45 минут.

Запеканка из лосося с креветками в сливочном соусе

400 г филе лосося, 200 г очищенных крупных креветок, 120 г сыра, 50 г муки, 100 мл вина, 1 л рыбного бульона, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. зелени петрушки, соль и перец по вкусу

Рыбное филе нарезать кубиками. В большой кастрюле довести до кипения рыбный бульон, выложить в него рыбу, уменьшить огонь и варить рыбу около 2 минут (не переварить!). Шумовкой вынуть рыбу из кастрюли, дать жидкости стечь. Выложить рыбу в смазанную маслом форму, посолить, поперчить. В большой сковороде на среднем огне нагреть сливочное масло. Добавить муку, перемешать, готовить около 2 минут. Помешивая, влить 2 стакана рыбного бульона, вино и готовить, помешивая, около 3 минут. Ввести сливки, посолить, поперчить, готовить еще 1 минуту. Снять сковороду с плиты, добавить почти весь измельченный сыр (оставить 3 ст. л.), креветок и 1 ст. л. петрушки. Залить этим соусом рыбу в форме, посыпать оставленным тертым сыром. Поставить форму с рыбой в нагретую духовку, запекать около 10–15 минут, до золотистого цвета. Посыпать готовое блюдо петрушкой и подать на стол.

Запеканка из сибаса с кольраби

900 г филе сибаса, 1 средний кочан кольраби, 1 помидор, 1 стручок перца чили, 2 зубчика чеснока, 2 пера зеленого лука, 1 пучок укропа, 1 ст. л. белого сухого вина, сок 2 лимонов, 125 мл растительного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, соль, перец по вкусу

Рыбу нарезать, посолить, поперчить, выложить в смазанную маслом форму, сбрызнуть 2 ст. л. масла. Кольраби вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками, бланшировать в кипящей подсоленной воде 10 минут, затем переложить в миску с холодной водой на 2 минуты. Обсушить на салфетках. Смешать в сотейнике мелко нарубленный чили, чеснок, укроп, влить вино, лимонный сок и оставшееся масло, добавить соль и прогреть на среднем огне, не доводя до кипения. Добавить мелко нарезанный помидор, рубленый зеленый лук и кольраби, довести до кипения, готовить 6 минут. В форму с рыбой выложить кольраби с соусом, посыпать сухарями, накрыть фольгой. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 35 минут.

Запеканка из лосося с брокколи

500 г филе лосося, 400 г брокколи, 600 г картофеля, 4 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 500 мл мясного бульона, 1/2 стакана молока, 200 мл сливок, 2 ст. л. лимонного сока, тертый мускатный орех, кайенский перец, соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кусочками и отварить в бульоне 10 минут. Бульон слить в отдельную посуду. Брокколи разобрать на соцветия, отварить 3 минуты, откинуть на дуршлаг. Филе рыбы вымыть, нарезать крупными кубиками, сбрызнуть соком лимона, отварить в бульоне 3 минуты, посолить, поперчить. В форму для запекания, смазанную маслом, выложить слоями картофель, рыбу и брокколи. Сливки взбить с молоком, яйцами и тертым сыром. Посолить, добавить мускатный орех, кайенский перец, тщательно перемешать и равномерно вылить в форму. Запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение 30 минут.

Запеканка из рыбы с грибами

500–700 г филе рыбы, 300 г свежих грибов, 2 ст. л. тертого сыра, 1 стакан сметаны или молока, 1 ст. л. молотых сухарей, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль, молотый перец по вкусу

В смазанную маслом форму уложить подготовленное рыбное филе, затем слегка обжаренные в масле грибы, смешанные с мукой. Полить сметаной или молоком, посыпать молотыми сухарями и тертым сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке до румяной корочки.

Рыбная запеканка с грибами под соусом бешамель

250 г отварной или жареной рыбы, 250 г отварных грибов, 1 луковица, 3 яйца, 2 стакана молока, 15 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, тертый сыр или толченые сухари, специи, соль, перец по вкусу

Нарезанные кусочками грибы, лук и рыбу выложить в смазанную жиром жаропрочную форму. Для соуса бешамель муку обжарить в сливочном масле. Влить молоко, постоянно перемешивая, чтобы не образовалось комков. Проварить, продолжая перемешивать, около 5 минут и снять с плиты. Когда соус остынет, добавить сырые яйца и специи, хорошо перемешать. Соусом залить уложенные в форму продукты, посыпать толчеными сухарями (или тертым сыром) и поставить в нагретую до 190 ˚С духовку. Запекать около 30 минут, до румяной корочки.

Рыбная запеканка со шпинатом

180 г филе пангасиуса, 150 г филе пикши, 150 г филе семги, 100 г очищенных королевских креветок, 250 г шпината, 1,2 кг картофеля, 4 помидора, 1 стручок перца чили, 4 зубчика чеснока, 2 отварных яйца, 600 мл молока, 20 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, цедра 1/2 лимона, 2 см корня имбиря, 1 ч. л. горчицы в зернах, 1 ч. л. куркумы, 1 ч. л. пажитника, соль по вкусу

Картофель отварить, размять в пюре, добавить сливочное масло и 200 мл молока. Перец чили и чеснок мелко нарезать, обжарить в части растительного масла вместе с горчицей. Мелко нарубить лук и имбирь. В сотейнике нагреть оставшееся масло, обжарить лук с имбирем, добавить пажитник, куркуму и часть чесночной смеси. Влить оставшееся молоко, положить измельченный шпинат и лимонную цедру, готовить 10 минут. Приготовленный соус вылить в глубокую форму для запекания. Помидоры и отварные яйца нарезать крупными ломтиками, выложить в соус. Сверху распределить нарезанную небольшими кусочками рыбу и креветок, посолить по вкусу. Накрыть картофельным пюре. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут. Готовую запеканку полить оставшейся чесночной смесью.

Запеканка из рыбы с грибами и малосольными огурцами

1,4 кг филе рыбы, 500 г соленых груздей, 200 г малосольных огурцов, 140 мл огуречного рассола, 1 пучок зелени укропа, 2 ст. л. сухарей, соль, перец по вкусу

Филе промыть, выложить на дно смазанной маслом формы. Добавить огурцы и грузди, нарезанные ломтиками, посыпать сухарями, залить огуречным рассолом, посолить, поперчить, поставить в разогретую духовку. Запекать 30–40 минут на небольшом огне. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Рыбная запеканка с беконом

300 г рыбного филе, 100 г бекона, 500 г картофеля, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 5 ст. л. сметаны, 150 г муки, растительное масло, зелень, соль и специи по вкусу

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре. Добавить муку, 1 яйцо и специи, замесить тесто. Лук и перец очистить, мелко нарезать. Чеснок мелко нарубить. Обжарить лук в масле, добавить мелко нарезанный чеснок с перцем, соль и специи. Яйца слегка взбить со сметаной. Бекон нарезать тонкими полосками. Рыбу нарезать небольшими кусочками, добавить бекон, обжаренные овощи, взбитые со сметаной яйца, тертый сыр, соль и специи, аккуратно перемешать. Выложить картофельное тесто в смазанную маслом форму, сформовать бортики. Выложить на тесто подготовленную начинку. Запекать в духовке около 40 минут. Подавать запеканку теплой.

Пудинг из рыбы

1,5 кг рыбы, 100 г хлеба, 2 стакана молока, 3 яйца, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Рыбу очистить, промыть, освободить от костей и пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом без корки. Добавить 1 стакан молока, желтки, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Влить второй стакан молока и ввести взбитые белки. Хорошо смазать маслом стенки и дно невысокой широкой формы, выложить в нее массу, наполнив до половины. Сверху прикрыть промасленной бумагой и крышкой. Запекать в духовке 1 час. Когда рыбная масса будет легко отставать от стенок, пудинг готов.

Запеканка из морской рыбы с сыром

500 г филе морской рыбы, 50 г крабовых палочек, 80 г сыра, 100 мл молока, 4 ст. л. отрубей

Рыбу и крабовые палочки пропустить через мясорубку, добавить отруби, соль, перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом, разровнять. Натереть на крупной терке сыр, смешать с молоком и залить рыбную массу. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 40 минут.

Рыбный пудинг с соусом из раков

1 кг рыбы, 15 отварных раков, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 яичных белка, 1,5 стакана сливок, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, сок 1/2 лимона, соль, перец по вкусу

Отделить филе рыбы от костей. Из головы, кожи, костей сварить рыбный бульон (2 стакана). Филе пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и, постепенно добавляя сливки, взбить деревянной ложкой. Взбить белки в крепкую пену и, осторожно перемешивая сверху вниз, ввести их в рыбную массу. На дно формы положить смазанный маслом лист пергамента, вырезанный по размеру дна, стенки хорошо смазать маслом и посыпать сухарями. Выложить рыбную массу, плотно закрыть крышкой. Запекать в духовке в течение 1 часа. Для соуса скорлупу 15 вареных раков промыть, растолочь в ступке, растереть со 100 г сливочного масла, немного прожарить и остудить, чтобы остывшее масло было сверху. В 1 ст. л. масла обжарить муку, добавить остальное раковое масло (без скорлупы), влить 2 стакана рыбного бульона, посолить, вскипятить. Положить в соус раковые шейки, клешни, влить лимонный сок и прогреть несколько минут. Подавать пудинг с зеленым горошком, полив приготовленным раковым соусом.

Рыбный пудинг по-скандинавски

500 г рыбного филе, 3–4 яйца, 250 г сметаны или натурального йогурта, 1–2 ст. л. лимонного сока, немного тертой лимонной цедры, 20 г крахмала, соль, перец, зелень укропа, панировочные сухари, сливочное масло

Рыбное филе промыть, обсушить и нарезать маленькими кусочками. С помощью блендера измельчить в пюре. Добавить яйца, сметану, лимонный сок, цедру и крахмал, тщательно перемешать. Полученную массу посолить, добавить перец и мелко нарезанную зелень. Духовку нагреть до 175–180 ˚С. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать сухарями, заполнить рыбной массой и запекать пудинг в течение 30–40 минут.

Рыбное суфле со сладким перцем

400–500 г рыбного филе, 1 морковь, 1 сладкий перец, 1 луковица, 4 яйца, 4 ломтика белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. растительного масла, зелень, соль, специи по вкусу

Замочить хлеб в молоке. Лук, морковь, сладкий перец очистить и мелко нашинковать. Нарезать филе небольшими кусочками и измельчить в блендере с нашинкованными овощами. Добавить 1 желток, соль, специи и предварительно отжатый хлеб. Отдельно взбить 1 белок, аккуратно соединить с рыбной массой. Оставшиеся яйца отварить, мелко нарубить, смешать с измельченной зеленью. В смазанную форму для выпекания выложить половину рыбного суфле, равномерно распределить яичную массу и накрыть оставшимся суфле. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут, до румяной корочки. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным.

Запеканка из рыбы со свеклой

400 г рыбного филе, 200 г свеклы, 100 г моркови, 250 г капусты, 100 г лука, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Свеклу и морковь отварить до полуготовности, нарезать кубиками. Лук обжарить до золотистого цвета, соединить со свеклой, посолить, перемешать. Рыбное филе мелко нарезать, посолить. Крупные листья капусты ошпарить кипятком, выложить в глубокую форму, смазанную маслом. Сверху уложить морковь, рыбу и свеклу с луком, чередуя каждый слой с листьями капусты. Запекать в духовке 50–60 минут.

Рыбная запеканка с луком, морковью и сыром

500 г филе морской рыбы, 2 моркови, 2 луковицы, 1/2 лимона, по 3 ст. л. сметаны и майонеза, 100 г сыра твердых сортов, соль, зелень и специи по вкусу

Нарезать рыбное филе небольшими кусочками, полить лимонным соком, посыпать специями и оставить мариноваться. Затем выложить в форму для запекания, смазанную маслом. Очистить лук с морковью, нашинковать. Обжарить лук, добавить к нему морковь и тушить до мягкости. Добавить мелко нарезанную зелень, майонез, сметану и тертый сыр, перемешать и выложить в форму поверх рыбы. Запекать в хорошо нагретой духовке около 40 минут.

Рыбная запеканка со шпинатом

500 г рыбного филе, 250 г шпината, 1/2 стакана тертого сыра, 1 стакан хлебных крошек, 1/4 стакана муки, 1,5 стакана молока, 1/4 стакана растительного масла, 1/4 ч. л. молотого мускатного ореха, соль, перец

Подготовленное рыбное филе выложить в форму, смазанную маслом. Муку обжарить в масле 1 минуту. Влить молоко, перемешать, готовить 3 минуты на сильном огне, помешивая. Добавить мускатный орех и шпинат. Залить рыбное филе соусом, посыпать хлебными крошками. Запекать в духовке 30 минут. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще 10 минут.

Суфле из рыбы в мультиварке

1,5 кг филе белой рыбы, 200 г сала, 1 ст. л. овсяных хлопьев, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ломтика белого хлеба, соль, перец

Пропустить через мясорубку рыбное филе, сало, лук, овсяные хлопья и белый хлеб. Добавить яйца, соль, перец, тщательно перемешать. Смазать чашу мультиварки маслом и выложить полученную массу. Плотно закрыть крышкой и готовить суфле в режиме «Выпечка» в течение 60 минут.

Диетическое суфле из рыбы

800 г филе нежирной рыбы, 3 яйца, 100 мл молока, 1 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, панировочные сухари, соль, перец

Для соуса муку спассеровать в масле, влить молоко, хорошо перемешать. Филе припустить на сковороде, затем измельчить в блендере. Добавить желтки, соус, посолить, поперчить. Ввести взбитые белки. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать в духовке около 40 минут.

Рисовая запеканка с рыбой в микроволновке

400 г рыбного филе, 1 стакан риса, 5 ст. л. тертого сыра, 1 стакан томатного соуса, 1/2 стакана сметаны, соль, перец

Сварить рис, немного остудить и смешать с 3 ст. л. сыра. Половину полученной массы выложить в форму для запекания, смазанную маслом. Сверху выложить кусочки рыбного филе, накрыть оставшейся рисовой массой. Смешать томатный соус и сметану, залить запеканку, посыпать оставшимся сыром. Запекать в микроволновке при мощности 800 Вт в течение 6–8 минут. Дать постоять 10–15 минут и нарезать на порции.

Рыбная запеканка с картофелем и сельдереем

750 г рыбы, 5–6 картофелин, 100 г шпината, 2 помидора, 1 морковь, 2 стебля сельдерея, 1 луковица, зелень, 1/2 лимона, 100 г сыра, растительное и сливочное масло, 1 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. острого перца, мускатный орех, перец горошком (красный, зеленый, белый, черный) и соль по вкусу

Картофель очистить, нарезать кубиками и отварить. Затем растолочь с небольшим количеством сливочного масла, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Морковь, лук и сельдерей нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле до полуготовности. Рыбу и помидоры нарезать кубиками, шпинат разрезать на 2–3 части. Перец горошком растолочь в ступке. Все ингредиенты, кроме картофеля, хорошо перемешать, полить соком лимона, посолить, поперчить. Рыбную смесь выложить в жаропрочную посуду, сверху равномерно распределить картофельное пюре, сбрызнуть растопленным маслом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С около 1 часа.

Запеканка из белой рыбы с креветками

400 г филе белой рыбы, 150 г креветок, 4 яйца, 150 г сметаны, 150 г томатного соуса, 1 ст. л. панировочных сухарей, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Яйца взбить со сметаной и томатным соусом. Рыбу нарезать кусочками, сложить в кастрюлю, залить водой и посолить. Довести до кипения, снять с огня, оставить на 3 минуты. Рыбу и креветок добавить к соусу, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Форму смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить рыбную массу. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40 минут.

Рыбная запеканка с креветками

500 г рыбного филе, 100 г очищенных креветок, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 3/4 стакана молока, 1/2 стакана майонеза, растительное масло, зелень укропа, молотый черный перец, соль

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками (чем тоньше, тем лучше). Лук очистить, нарезать полукольцами. Рыбное филе промыть, обсушить, посыпать солью, перцем, рубленым укропом, свернуть рулетиками и плотно выложить в форму для запекания, смазанную маслом. Между рулетиками положить кружочки картофеля и полукольца лука. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с майонезом, измельченным чесноком и креветками. Соус развести молоком, довести до кипения и залить им уложенные в форму продукты. Запекать в нагретой до 180 °С духовке в течение 30–40 минут. Готовую запеканку посыпать рубленым укропом.

Рыбная запеканка с картофелем

500 г рыбы, 2 отварные картофелины, 1 помидор, 2 луковицы, 2 яйца, 50 г зелени сельдерея, 30 г хлебных крошек, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. соевого соуса, соль, перец по вкусу

Промыть рыбу и отварить в 200 мл воды с добавлением соевого соуса, соли и перца. Снять с огня, охладить. Смазать жиром форму, посыпать хлебными крошками. Выложить нарезанный кусочками отварной картофель, сверху распределить отварную рыбу, измельченный лук и накрыть кружочками помидоров. Посолить, поперчить, залить смесью молока с яйцами, посыпать хлебными крошками и рубленым сельдереем. Запекать в духовке в течение 45 минут при умеренной температуре.

Картофельная запеканка с консервированным тунцом

2 банки консервированного тунца в собственном соку, 500 г картофеля, 2 помидора, 200 г зеленого горошка, 100 г сыра, 300 г сметаны, сок 1/2 лимона, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Картофель отварить в течение 15 минут, очистить, нарезать кружочками, уложить в смазанную маслом форму для запекания, посолить. С тунца слить жидкость, добавить сок лимона, соль, перец, сметану и измельчить в блендере в пюре. Половину рыбной массы выложить на картофель, распределить зеленый горошек и выложить оставшуюся рыбную массу. Сверху накрыть кружочками помидоров, посыпать тертым сыром. Запекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200 ˚С около 30 минут. Готовую запеканку украсить зеленью петрушки.

Рыбная запеканка с рисом

600 г рыбного филе, 250 г риса, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, растительное масло, 2 ст. л. томатной пасты, соль, молотый черный перец, зелень петрушки

Рис отварить, выложить в смазанную растительным маслом форму. Сверху уложить измельченное рыбное филе, полить смесью сметаны и томатной пасты, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью. Сверху выложить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке 20 минут. Затем полить смесью взбитого яйца и молока и запекать в духовке до появления золотистой корочки.

Запеканка из рыбы с рисом

700–800 г рыбы, 1/2 стакана риса, 2 яйца, 2 стакана бульона, 1,5 ст. л. муки, 21/2 ст. л. сливочного масла, соль

Отварить рыбу, остудить. Бульон процедить. Для соуса слегка обжарить муку на масле, развести, размешивая, горячим бульоном, посолить и прокипятить. Очистить сваренные вкрутую яйца, нарезать кружочками. Отварить рассыпчатый рис, заправить маслом и солью. Охлажденную рыбу нарезать мелкими кусочками. В хорошо смазанный жиром сотейник выложить рис, поверх него – рыбу, накрыть кружочками яиц, залить соусом. Запекать в духовке до образования золотистой корочки.

Пудинг из консервированного тунца

3 банки консервированного тунца, 1 красный сладкий перец, 5 яиц, 150 мл молока, 50 г томатной пасты, сливочное масло

Для соуса: 1/2 стакана майонеза, 1 ст. л. кетчупа, 1–2 капли соуса табаско

Сладкий перец запечь в духовке и очистить от кожицы. Яйца взбить в пышную пену. Взбить в блендере тунца, томатную пасту, сладкий перец до консистенции паштета. Добавить молоко и снова взбить. Аккуратно ввести взбитые яйца. Полученную массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом, накрыть фольгой. Готовить на водяной бане в духовке при температуре 170 °С в течение 1 часа. Для соуса смешать майонез, кетчуп и соус табаско. Подавать пудинг, полив полученным соусом.

Запеканка из консервированной рыбы с цветной капустой

1 банка рыбных консервов (минтай, сайра, скумбрия), 200 г цветной капусты, 1 красный сладкий перец, 1 луковица, 2 яйца, 100 г творога, 50 мл кефира, зелень, соль

Цветную капусту разделить на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде в течение 5–7 минут. Рыбу размять вилкой. Смешать с творог с кефиром до однородной массы. Лук нарезать полукольцами. Форму смазать маслом, выложить творожную массу, рыбу, лук, цветную капусту. Взбить яйца с солью и зеленью, залить запеканку и украсить ломтиками красного перца. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15 минут.

Запеканка из консервированного лосося в микроволновке

1 банка консервированного лосося в собственном соку, 3 яйца, 100 мл молока, зелень, специи, соль по вкусу

Консервированного лосося размять вилкой, выложить в форму, смазанную маслом. Взбить яйца с молоком и солью, добавить зелень и специи. Залить рыбу в форме молочной смесью. Запекать в микроволновке 5 минут.

Суфле из консервированной горбуши

1 банка консервированной горбуши, 500 г картофеля, 4 яйца, 1 луковица, 1/4 стакана молока, сливочное масло, красный перец, соль по вкусу

Картофель отварить, размять в пюре, добавить желтки и взбить миксером. Рыбу вместе с жидкостью растереть вилкой. Соединить картофельное и рыбное пюре, добавить мелко нарезанный лук, молоко, перец и соль по вкусу. Форму смазать маслом, выложить подготовленную массу. Взбить белки в густую пену и покрыть пюре. Запекать в духовке 25 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

Суфле из консервированного лосося

1 банка консервированного лосося в собственном соку, 500 г картофеля, 1 луковица, 4 яйца, 1/4 стакана молока, сливочное масло, соль, молотый красный перец

Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Картофель отварить, размять в пюре. Добавить желтки, соль, перец, взбить. Ввести размятую вилкой рыбу, обжаренный лук, перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом. Покрыть взбитыми в пену белками. Запекать в духовке при температуре 150–180 ˚С в течение 30 минут, до румяной корочки.

Жюльен с креветками

300 г креветок, 250 г грибов (шампиньоны, вешенки), 1 луковица, 100 г сыра, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, зелень, соль, перец по вкусу

Лук нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Грибы промыть, нарезать пластинками, добавить в сковороду к луку и жарить до испарения жидкости. Креветок отварить в подсоленной воде, очистить, добавить к луку с грибами, жарить несколько минут. Разложить все в формочки для запекания. Для соуса смешать в отдельной посуде сметану или сливки с зеленью, солью и перцем. Залить соусом содержимое формочек, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке, нагретой до 180 °С, до золотистой корочки (15 минут). Подавать запеканку на стол горячей.

Жюльен из креветок в молочном соусе

250 г консервированных креветок, 200 г свежих грибов, 30 г сыра твердых сортов, 3 ст. л. растительного масла

Для соуса: 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. л. сливочного масла, сахар, соль по вкусу

Муку спассеровать с маслом, развести горячим молоком, добавить сахар, проварить 10 минут на слабом огне, посолить. Креветок нарезать кусочками, сложить в кастрюлю вместе с соком, добавить отваренные и нарезанные ломтиками грибы и 1 ч. л. масла. Варить на слабом огне под крышкой 5 минут. Затем выложить все в формочки, смазанные маслом, полить приготовленным соусом, предварительно смешанным с тертым сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке 6 минут.

Жюльен с мидиями и креветками

200 г мидий, 200 г креветок, 200 г шампиньонов, 1/2 луковицы, 100 г сыра, 2 ст. л. муки, 200 мл сливок, 2 ст. л. сливочного масла, молотый мускатный орех, черный и белый перец, соль по вкусу

Грибы нарезать пластинками, лук мелко нарубить. Мидий и креветок разрезать пополам, тщательно промыть и дать обсохнуть на салфетке. Для соуса в сотейнике или сковороде (сухой) обжарить муку, перемешивая. Добавить сливочное масло, готовить 5 минут. Продолжая перемешивать, добавить сливки (или молоко) и довести до кипения. Заправить соус солью, перцем и мускатным орехом. В сковороде обжарить лук, добавить грибы и готовить 6 минут. Смешать грибы и лук с соусом. В форму выложить креветок и мидий, посолить, поперчить, залить соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 5–7 минут.

Жюльен с морепродуктами

100 г очищенных креветок, 100 г мидий, 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 50 г маслин, 70 г сыра, 4 ст. л. сметаны, 40 г сливочного масла, зелень, соль, молотый белый перец

Грибы нарезать небольшими ломтиками, обжарить в масле вместе с луком. Добавить креветок и мидии, посолить, поперчить. Тушить, помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Добавить маслины, сметану и зелень, перемешать. Разложить жюльен в формы, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 160 °С духовке 15 минут.

Жюльен с кальмарами

500 г кальмаров, 500 г шампиньонов, 2 луковицы, 300 г сыра, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 300 мл сливок, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. рубленой зелени укропа, соль, перец по вкусу

Тушки кальмаров опустить на 1 минуту в кипящую подсоленную воду. Вынуть, промыть холодной водой, снять внешнюю пленку вместе с хитиновыми пластинами. Отварить тушки кальмаров в течение 2 минут. Воду слить, кальмаров остудить, нарезать кольцами. Грибы промыть, нарезать и обжарить в растительном масле в течение 7 минут. Добавить шинкованный лук, жарить еще 5 минут. Сыр натереть на средней терке. Остывшую грибную массу и кальмаров смешать, добавить половину тертого сыра. Выложить массу в кокотницы, посыпать оставшимся сыром. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 25 минут. Для соуса на сухой сковороде обжарить муку, непрерывно помешивая, до кремового цвета. Затем, продолжая помешивать, добавить сметану, сливки, зелень укропа, посолить и поперчить. Прямо в кокотницах жюльен полить соусом и подать на стол горячим.

Жюльен из кальмаров с помидорами

500 г филе кальмаров, 250 г помидоров, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 150 г сыра твердых сортов, 5 ст. л. сметаны, 5 ст. л. молока, 2 ч. л. муки, соль, растительное и сливочное масло, молотый черный перец по вкусу

Филе кальмаров промыть, снять пленки, отварить в течение 2 минут, слегка обсушить и нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в смеси сливочного и растительного масла. Добавить кальмаров, нарезанные ломтиками помидоры и нарезанный тонкими полосками плавленый сыр, прогреть, чтобы плавленый сыр равномерно распределился по всей массе. Муку смешать со сметаной и молоком, вылить в сковороду, проварить до густоты, посолить и поперчить. Приготовленную массу разложить в смазанные маслом кокотницы (или в другую порционную посуду), посыпать тертым твердым сыром. Запекать в горячей духовке (240–250 °С) до румяной корочки.

Жюльен из мидий с кальмарами

200 г мидий, 240 г кальмаров, 1 крупная луковица, 150 г сыра твердых сортов, 200 мл сливок, 3 ст. л. оливкового масла, зелень, соль, специи по вкусу

Мидий и кальмаров хорошо промыть. С кальмаров снять пленки снаружи и внутри, нарезать тонкими полосками (не варить). Очищенный и вымытый лук нарезать очень мелко и пассеровать на оливковом масле. Добавить мидий с кальмарами и жарить до испарения жидкости. Влить сливки, соль и специи, довести до кипения и снять с огня. Разложить подготовленные продукты в формы, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 4–5 минут (не более). Готовый жюльен из мидий и кальмаров украсить зеленью. Подавать горячим.

Картофельная запеканка с мидиями

500 г мидий, 800 г картофеля, 3–4 крупные луковицы, 5 яиц, 3–4 ст. л. манной крупы, 50 г сливочного масла, растительное масло, соль, перец, специи по вкусу

3 яйца взбить, перемешать с манной крупой и оставить на 30 минут. Лук нарезать полукольцами, обжарить. Мидий разрезать на 2–4 части (в зависимости от размера), обжарить. 2 яйца сварить, нарезать кубиками. Лук, мидии и яйца смешать, посолить, поперчить. Картофель отварить, слить воду, приготовить пюре. Добавить манку с яйцами, соль, перец, специи. Форму смазать маслом, посыпать манной крупой. Выложить половину картофеля, начинку с мидиями и накрыть оставшимся картофелем. Сверху распределить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при температуре 180–190 ˚С в течение 30 минут.

Запеканка из мидий с травами

500 г очищенных мидий, 2 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, по 4 веточки зелени петрушки, кинзы, укропа, 3 яйца, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. томатной пасты, 3 ст. л. лимонного сока, тмин, молотый черный перец, соль по вкусу

Мидий промыть, полить соком лимона, приправить черным молотым перцем, тмином, солью и оставить на пару часов мариноваться. Ошпарив кипятком помидоры, снять с них кожицу и нарезать мелкими кубиками. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на оливковом масле 3 минуты. Добавить рубленую зелень петрушки, кинзы и укропа, тушить на слабом огне 1–2 минуты. Затем добавить нарезанные помидоры, томатную пасту, влить 1/2 стакана воды, тушить 5–7 минут на слабом огне, посолить по вкусу. Отделить белки и взбить миксером с щепоткой соли. Добавить желтки, тщательно перемешать. В смазанную маслом форму выложить мидий, сверху распределить тушеные овощи и залить яичной смесью. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 20–25 минут (до золотистой корочки).

Запеканка с мидиями и рисом

200 г мидий, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 ч. л. муки, 200 мл сливок, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца

Рис отварить, мидий потушить в сливках. Лук мелко нарезать, пассеровать с масле. Добавить сливки с мидиями, готовить 2 минуты. Добавить рубленый чеснок, посыпать мукой, перемешать, готовить 2–3 минуты (до загустения), посолить, поперчить и снять огня. Яйцо взбить с солью, перемешать с отварным рисом, выложить в форму, смазанную маслом. Залить сливочным соусом с мидиями. Запекать в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С.

Запеканка из кальмаров с шампиньонами

4–5 тушек кальмаров, 250 г шампиньонов, 3–4 отварные картофелины, 2 болгарских перца, 50 г лука-порея, 50 г сыра твердых сортов, 1 ст. л. муки, 1 стакан нежирной сметаны, сливочное масло, молотые сухари, соль, белый перец

Кальмаров ошпарить кипятком, очистить, промыть, нарезать тонкой соломкой, обжарить в растительном масле в течение 2–3 минут, по вкусу посолить и приправить белым перцем. Лук нарезать соломкой, грибы – дольками, обжарить на сливочном масле до полуготовности, посолить и поперчить. Картофель очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец нарезать тонкими полосками. Муку обжарить на сливочном масле до кремового цвета, развести сметаной, чтобы не образовалось комочков, посолить и поперчить. Варить на слабом огне, помешивая, 2–3 минуты, до загустения. Форму для запекания смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить слоями картофель, болгарский перец, грибы с луком и кальмаров. Залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 190 °С духовке 5–7 минут. При подаче украсить зеленью, ломтиками свежих овощей.

Запеканка с кальмарами и фасолью

800 г кальмаров, 10 г сушеных белых грибов, 100 г свежих шампиньонов, 1 стакан отварного риса, 500 г стручковой фасоли, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, зелень, соль, перец

Фасоль отварить в кипящей подсоленной воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг, затем нарезать кусочками. Очистить кальмаров, пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей. Добавить отварной рис, соль, перец, перемешать. Для соуса белые грибы замочить в воде, затем отварить до готовности. Бульон процедить, грибы нарезать. Оставшийся лук нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить нарезанные шампиньоны и отварные белые грибы, тушить до готовности. Посыпать мукой, влить 1–1,5 стакана кипящего грибного бульона, тщательно перемешать и прогреть 5 минут. Добавить зелень. В форму, смазанную маслом, выложить бланшированную фасоль, полить грибным соусом, посыпать измельченным чесноком. Сверху выложить рис с кальмарами, посыпать панировочными сухарями и полить оставшимся грибным соусом. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 40 минут.

Запеканка с рыбой, кальмарами, овощами и рисом

500 г рыбного филе, 2 тушки кальмаров, 1,5 стакана отварного риса, 2 молодых кабачка, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 50 мл молока, 75 г сыра, соевый соус, лимонный сок, зелень, соль, перец по вкусу

Филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и оставить на 30 минут. Тушки кальмаров очистить, отварить в кипящей воде не более 2 минут, остудить и нарезать полосками. Лук нарезать. Морковь и кабачки натереть на крупной терке. Слегка обжарить овощи с добавлением соевого соуса. Рис смешать с мелко нарубленной зеленью. В жаропрочную форму выложить слоями 1/2 риса с зеленью, затем кусочки филе, обжаренные овощи, кальмаров и накрыть оставшимся рисом. Яйца взбить с молоком, влить в форму. Запекать при 180 °С 20–25 минут. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще 10 минут.

Гратен с морепродуктами

1 упаковка морепродуктов, 1 кг картофеля, 2 помидора, 12 оливок без косточек, 2 зубчика чеснока, 50 г сыра, 200 мл сливок, 200 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 6 ст. л. соевого соуса, измельченный орегано, тертый мускатный орех, молотый перец, соль по вкусу

Морепродукты потушить с чесноком в нагретом масле, добавить нарезанные оливки, перемешать. Картофель отварить, очистить, мелко нарезать. Помидоры нарезать кубиками. Половину картофеля выложить в смазанную маслом форму. Сверху распределить помидоры и морепродукты, накрыть оставшимся картофелем. Сливки, молоко и соевый соус смешать, посолить, добавить орегано, мускатный орех, перец, залить продукты, посыпать тертым сыром. Запекать при температуре 220 ˚С 30 минут.

Запеканки из овощей и грибов

Запеканка из шпината с яйцом

1,2 кг шпината, 3 яйца, 100 г плавленого сыра, 1/2 стакана жирных сливок, 70 г сливочного масла, зелень петрушки, щепотка мускатного ореха, соль, перец по вкусу

Шпинат вымыть, припустить в большой кастрюле 1–2 минуты, отжать и мелко нарезать, затем переложить в миску и хорошо растереть с маслом и сыром. В массу добавить половину сливок, мускатный орех, перец и соль. Смесь выложить в смазанную маслом форму, в центре сделать углубление и вбить яйца, полить оставшимися сливками и украсить зеленью петрушки. Запекать в духовке, разогретой до 150 °С, в течение 20–30 минут.

Пудинг из шпината

700 г шпината, 2 яйца, 125 г муки, 300 мл молока, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 75 г панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Перебранный и тщательно промытый шпинат отварить в подсоленной воде в течение 5 минут, откинуть на сито, промыть холодной водой, дать стечь и мелко нарезать. В отдельной кастрюле нагреть сливочное масло (75 г), спассеровать муку. Добавить шпинат и пассеровать еще 5 минут, после чего снять с огня. Влить теплое молоко, вбить яйца, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Выложить в смазанный маслом и обсыпанный сухарями сотейник, залить сметаной. Запекать в духовке на умеренном огне в течение 30–35 минут.

Паровой пудинг из салатного цикория

250 г салатного цикория, 2 яйца, 50 мл взбитых сливок, 20 г сливочного масла, соль

Салатный цикорий нашинковать, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, размять в пюре. Добавить сливки, яйца, посолить по вкусу. Выложить в смазанную форму, готовить на водяной бане. Готовый пудинг снять с водяной бани и дать ему постоять в форме несколько минут. Подавать, полив сливками.

Суфле из репчатого лука

2 луковицы, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл воды, соль, перец

Лук обжарить в половине нормы масла, посолить, поперчить, влить воду, тушить на слабом огне 10 минут. Оставшееся масло растереть с мукой, добавить сливки, прокипятить 5 минут, слегка охладить. Ввести взбитые желтки, лук, перемешать. Аккуратно соединить со взбитыми белками, посолить, поперчить. Выложить суфле в форму, запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из лука-порея

4 крупных стебля лука-порея, 2 зубчика чеснока, пучок свежего тимьяна, 250 мл вина «Шардоне», 250 мл овощного бульона, растительное масло, соль, молотый черный перец

Зеленую часть порея нарезать кольцами, обжарить в масле вместе с рубленым чесноком и тимьяном. Добавить белую часть стеблей, залить белым вином, смешанным с овощным бульоном, перемешать. Выложить в форму, накрыть фольгой. Запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из сладкого перца

2 красных сладких перца, 2 зеленых сладких перца, 1 стручок горького перца, 1 луковица, 1 пучок душицы, 8 ст. л. овсяных хлопьев, 150 г сыра твердых сортов, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Сладкий перец вымыть, очистить от семян, нарезать полосками. Горький перец очистить, мелко нашинковать. Лук нарезать тонкими полукольцами. Все нарезанные овощи положить в небольшую кастрюлю, налить в нее растительное масло и немного протушить. Добавить овсяные хлопья, измельченную душицу, посолить, посыпать перцем, прогреть. Выложить в форму для запекания, хорошо смазанную жиром. Посыпать запеканку тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 250 ˚С в течение 30 минут, до образования золотисто-коричневой корочки.

Перец, фаршированный овощной запеканкой

6 сладких перцев, 250 г белокочанной капусты, 2–3 небольшие моркови, 150 г консервированной кукурузы, 150 г чернослива, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, 3–4 ст. л. сметаны, 70 г сыра, 3 ст. л. растительного масла, лимонный сок, сахар, молотый черный перец, соль по вкусу

Перец очистить от плодоножек и семян, разрезать вдоль пополам. Чернослив запарить, удалить косточки и нарезать небольшими кусочками. Капусту нашинковать, перетереть с солью. Морковь натереть на крупной терке. Все соединить, добавить кукурузу, измельченный зеленый лук и укроп, сахар, соль, перец и лимонный сок. Все тщательно перемешать с растительным маслом. Перец наполнить овощной смесью, полить сметаной, посыпать тертым сыром, запекать в духовке до готовности (40 минут).

Суфле из болгарского перца

3 болгарских перца, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 1/2 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, соль, перец по вкусу

Болгарский перец очистить, нарезать кубиками, пассеровать в половине количества масла, посолить и поперчить. Влить воду, поставить на слабый огонь и тушить еще 10 минут. Оставшееся масло растереть с мукой, влить сливки, прокипятить 5 минут, снять с огня. Добавить тушеный перец, взбитые желтки, посолить, поперчить, перемешать. Затем ввести взбитые белки. Выложить массу в форму, застеленную пергаментом или фольгой. Запекать в духовке в течение 30 минут.

Помидоры, фаршированные пшенной запеканкой

8 помидоров, 250 г пшена, 100 г маслин без косточек, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 стакана мясного бульона, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Пшено отварить в бульоне. Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушки («крышечки»). Аккуратно выбрать чайной ложкой из помидоров мякоть, протереть ее через сито. Лук и чеснок очистить, мелко нарубить, обжарить в сковороде в разогретом оливковом масле. Добавить сваренное пшено, мелко нарезанные маслины, протертую мякоть помидоров, перемешать, приправить солью и черным молотым перцем. Помидоры посолить, посыпать перцем, наполнить начинкой и выложить в смазанную жиром форму для запекания. Сверху положить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке около 15 минут. Подавать, украсив веточками зелени.

Помидоры, фаршированные грибной запеканкой

8 помидоров среднего размера, 200 г свежих грибов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 25 г молотых сухарей, зелень, соль, перец по вкусу

Взять не совсем созревшие помидоры, вымыть, разрезать пополам, удалить семена и сок. Обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук, добавить нарезанные дольками грибы, немного помидорного сока с мякотью, растертый чеснок, приправить все солью, перцем и держать на огне, пока соус не загустеет. Каждую половинку помидора наполнить приготовленной массой и уложить в смазанную маслом форму, пересыпая молотыми сухарями. Полить все растительным маслом и запекать в духовке 10–15 минут. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Запеканка из цукини с брынзой

1 цукини, 6 помидоров, 150 г брынзы, зелень петрушки, 3 ст. л. растительного масла, цедра и сок 1 лимона, соль, молотый черный перец по вкусу

Цукини нарезать кружочками, обжарить с двух сторон в 1 ст. л. растительного масла. Так же тонко нарезать помидоры и сыр. Соединить оставшееся растительное масло с рубленой зеленью петрушки, мелко натертой лимонной цедрой, добавить 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец. В смазанную растительным маслом форму выложить подготовленные цукини, помидоры, сверху – брынзу, залить приготовленным соусом. Запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут. Подавать запеканку горячей, посыпав солью и перцем. Украсить свежей зеленью петрушки.

Макаронная запеканка с цукини

3 цукини, 200 г макарон, 1 сладкий перец, 3 ст. л. нарезанного шнитт-лука, 3 яйца, 6 ст. л. тертого сыра, 125 мл молока, 150 мл натурального йогурта, 1 ч. л. маргарина, соль, молотый перец

Цукини нарезать тонкими кружочками, сладкий перец – кубиками. Макароны отварить до полуготовности, смешать со сладким перцем и шнитт-луком. Форму смазать маргарином, выложить половину макарон, сверху распределить половину кружочков цукини. Затем выложить оставшиеся макароны и накрыть оставшимися цуккини. Взбить яйца, молоко, йогурт, соль, перец. Залить уложенные в форму продукты, посыпать тертым сыром. Форму накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 50 минут. За несколько минут до готовности снять фольгу, дать сыру подрумяниться.

Запеканка из кабачков с шампиньонами

800 г кабачков, 200 г шампиньонов, 2 яйца, 100 г тертого сыра, 1/2 стакана кефира (или йогурта), 1/2 стакана сметаны, 3 ст. л. растительного масла, карри, мускатный орех, молотый черный перец, соль по вкусу

Для соуса: 100 г сосисок, 200 г томатного соуса, 20 г сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Кабачки нарезать кубиками, обжарить в растительном масле, выложить в смазанную маслом форму. Шампиньоны вымыть, нарезать ломтиками, выложить поверх кабачков, посолить, поперчить. Взбить сметану, кефир и яйца. Смесь посолить, приправить тертым мускатным орехом, карри, тщательно перемешать. Приготовленной смесью залить кабачки с грибами и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку, нагретую до 200 °С. Запекать 30 минут. Для соуса мелко нарезанные сосиски обжарить в сливочном масле, добавить лавровый лист и томатный соус. Держать на небольшом огне 8–10 минут, заправить солью и перцем. Запеканку подавать горячей с приготовленным соусом.

Суфле из кабачков

5 кабачков, 4 яйца, 120 г сыра, 2–3 ст. л. муки, 500 мл молока, 3 ст. л. сливочного масла, соль, перец

Очистить кабачки от кожуры, отварить в подсоленной воде. Готовые кабачки откинуть на сито, нарезать мелкими кубиками и выложить в смазанную маслом форму. Вскипятить молоко, добавить смешанную с оставшимся маслом муку и варить, помешивая, 10 минут. Снять с огня, влить, тщательно перемешивая, смешанные с тертым сыром (40 г) желтки, ввести взбитые в пену белки. Залить приготовленной смесью кабачки, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 30 минут. Подавать на стол немедленно.

Запеканка из кабачков с овощами и грибами

1 кабачок средней величины, 150 г шампиньонов, 1–2 крупных помидора, 2–3 сладких перца, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, укроп, зелень петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Отварить очищенный кабачок в подсоленной воде, охладить, разрезать пополам, удалить семена. Вилкой размять мякоть. Помидоры обдать кипятком, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и мелко их нарезать. Перец нарезать соломкой, шампиньоны – тонкими ломтиками. Мелко нарезанный лук обжарить в сливочном масле до прозрачности, добавить помидоры, грибы, перец и тушить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока овощи не станут мягкими и прозрачными. Чеснок мелко нарезать и вместе с нарезанной зеленью добавить к овощной массе. Сыр натереть на крупной терке или очень мелко нарезать, половину добавить в овощную массу и перемешать ее с размятым кабачком. Выложить овощную массу в смазанную растительным маслом форму, посыпать оставшимся сыром. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20–30 минут. Подавать запеканку горячей.

Запеканка из кабачков на сковороде

2 кабачка, 2–3 помидора, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 50 г сыра, 1–2 ст. л. майонеза, соль, перец, растительное масло, зелень

В 2–3 ст. л. растительного масла обжарить нарезанный пластинками чеснок 1–2 минуты. Очистить кабачки, нарезать кубиками, выложить в сковороду с чесноком, посолить, перемешать, уменьшить огонь до минимума и томить под крышкой до полуготовности, изредка перемешивая. В небольшой миске приготовить омлетную смесь: слегка взбить яйца с майонезом, посолить. Кабачки залить омлетной смесью, накрыть крышкой. Через несколько секунд выложить нарезанные помидоры, накрыть крышкой, готовить 3–5 минут (до готовности омлета). Посыпать тертым сыром, накрыть крышкой, томить 1–2 минуты, чтобы сыр расплавился. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Запеканка с кабачками, помидорами и баклажанами

800 г кабачков, 800 г помидоров, 800 г баклажанов, 250 мл оливкового масла, 4 листика базилика, молотый черный перец, соль по вкусу

Кабачки, помидоры и баклажаны, не очищая от кожуры, нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Выложить в форму внахлест, полить оливковым маслом, посолить, поперчить. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 40–45 минут. По желанию за несколько минут до готовности можно посыпать запеканку тертым сыром. Подавать, посыпав мелко нарезанным базиликом.

Запеканка из кабачков с салом

4 кабачка, 100 г соленого или копченого свиного сала, 1 крупная луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Сало нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле с очищенным и крупно нарезанным луком. Кабачки промыть, очистить от кожуры, обсушить, нарезать небольшими кубиками. Добавить к салу с луком, посолить, поперчить, перемешать, выложить в форму для запекания. Запекать в духовке до готовности. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки.

Запеканка из кабачков с сыром по-гречески

3 кабачка, 250 г брынзы, 100 г тертого сыра, 50 г тертого копченого сыра, 3 яйца, 150 г натурального йогурта, 1/4 стакана оливкового масла, 1 стакан муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 грибной бульонный кубик, соль и молотый чеснок по вкусу

Кабачки натереть на крупной терке, отжать лишнюю жидкость. Добавить яйца, йогурт, масло, грибной кубик, соль и чеснок, тщательно перемешать. Добавить брынзу, нарезанную небольшими кусочками, и тертый сыр, перемешать. Постепенно всыпать муку с разрыхлителем, перемешать до получения однородной смеси. Выложить массу в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для запекания, разровнять, посыпать кунжутом (по желанию). Запекать в духовке при температуре 250 ˚С в течение 35 минут.

Запеканка из кабачков с сыром в мультиварке

500 г кабачков, 1 луковица, 30 г зеленого лука, 3 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 3 ст. л. муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 80 г сметаны, 1/3 ч. л. соли, специи по вкусу

Лук мелко нарезать. Очищенные кабачки и сыр натереть на крупной терке. Добавить измельченный лук, яйца, сметану, соль, специи, всыпать муку с разрыхлителем, тщательно перемешать. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить подготовленную массу, разровнять. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут.

Запеканка из кабачков с сыром

3 кабачка, 250 г сыра, 4 яйца, 150 г сметаны, чеснок, базилик, соль по вкусу

Кабачки нарезать произвольно и выложить в форму, смазанную маслом. Яйца взбить со сметаной, чесноком, базиликом и солью. Полученную смесь равномерно распределить поверх кабачков. Запекать в духовке 30 минут. Затем посыпать запеканку тертым сыром и запекать еще 5 минут.

Запеканка из кабачков с сыром и хлебом

1 кабачок, 1 луковица, 1 пучок укропа, 2 яйца, 100 г сыра твердых сортов, 3–4 ломтика белого хлеба, 150 мл молока, соль, перец по вкусу

Нарезать кабачки кубиками, сложить в кастрюлю, потушить до мягкости в течение 5 минут с небольшим количеством воды. Хлеб и сыр нарезать кубиками, зелень и лук мелко нашинковать. Взбить яйца с молоком, солью и перцем. Перемешать ингредиенты, вылить смесь в форму, смазанную сливочным маслом. Запекать в нагретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Запеканка из кабачков с плавленым сыром

1 кг кабачков, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, 500 г плавленого сыра, 5 яиц, 50 мл растительного масла, 1 ч. л. смеси пряных трав, соль по вкусу

Кабачки очистить, удалить семена и нарезать на кусочки. Лук нарезать полукольцами, чеснок мелко нарубить, сыр нарезать пластинами. В нагретом масле обжарить лук, добавить кабачки и немного протушить. Добавить сыр и готовить, помешивая, пока он не расплавится. Всыпать чеснок и травы, посолить, перемешать, снять с огня. Яйца взбить венчиком, влить в овощную смесь, перемешать. Выложить массу в форму, смазанную маслом. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 35–40 минут.

Запеканка из кабачков с сыром фета

500 г кабачков, 250 г сыра фета или творога, 3 яйца, 1 луковица, 1/4 стакана тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. рубленого укропа, соль по вкусу

Кабачки нарезать кубиками, посолить и выложить в дуршлаг на 2 часа, чтобы стекла лишняя жидкость. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить кабачки, тушить все вместе 2 минуты, остудить. Фету раскрошить, перемешать с кабачками, добавить слегка взбитые яйца, укроп и соль. Выложить массу в форму, посыпать тертым сыром. Запекать при температуре 175 ˚С около 45 минут, до готовности.

Запеканка из кабачков и моркови

1 кг кабачков, 2 моркови, 1 луковица, 5 яиц, 1 стакан тертого сыра, 1 стакан муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 1/2 стакана оливкового масла, соль, перец по вкусу

В большой миске смешать тертые кабачки, тертую морковь и нарезанный лук. Добавить муку, просеянную с разрыхлителем, яйца, оливковое (или другое растительное) масло и тертый сыр. Посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Выложить смесь в подготовленную форму. Запекать 1 час 30 минут, до румяной корочки. Перед подачей дать немного остыть.

Запеканка из кабачков с картофелем и помидорами

1 кабачок, 2 картофелины, 1 помидор, 250 г сыра, сметана, сливочное масло, соль, специи по вкусу

Нарезать овощи кружочками. Смазать форму маслом, выложить овощи слоями: сначала кабачки, затем помидоры и картофель, посыпать солью и специями. Запекать в духовке 30 минут. Смешать сметану с тертым сыром, залить этой смесью овощи. Запекать еще 10 минут.

Запеканка из цукини с яблоками

4 цукини среднего размера, 500 г яблок, 1/2 стакана измельченных грецких орехов, 50 г оливок, 50 г зеленого салата, 1/2 пучка зелени петрушки, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. молотых сухарей, соль по вкусу

Цукини и яблоки очистить от кожуры, нарезать кубиками. Оливки разрезать пополам. Листья салата вымыть и измельчить. Все ингредиенты перемешать, положить в смазанную маслом форму для запекания, посыпать измельченными грецкими орехами, сухарями и зеленью петрушки, посолить, полить оливковым маслом. Запекать в разогретой духовке 30–40 минут.

Запеканка из кабачков с помидорами и ветчиной

3 средних кабачка, 4 помидора, 100 г ветчины, 150 г моцареллы, 80 г сыра твердых сортов, оливковое масло, сушеный тимьян, базилик, орегано, соль, перец по вкусу

Кабачки и помидоры нарезать кружочками, обжарить в масле по отдельности. Ветчину нарезать полосками, обжарить. В форму для запекания выложить слоями: овощи, ветчину, натертую моцареллу. Посыпать зеленью, посолить, поперчить. При желании слои можно повторить несколько раз. Посыпать запеканку тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20 минут.

Запеканка из кабачков с картофелем

600 г кабачков, 5 средних картофелин, небольшой пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра твердых сортов, 300 г сметаны, щепотка орегано, щепотка паприки, соль по вкусу

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Такими же ломтиками нарезать картофель. Смешать сметану с измельченным чесноком, рубленым зеленым луком, орегано, паприкой и солью. Форму для запекания смазать маслом, выложить картофель, залить половиной сметанного соуса. Сверху выложить кабачки, залить оставшимся сметанным соусом. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 40–50 минут. За 10 минут до готовности посыпать запеканку тертым сыром.

Запеканка из кабачков с петрушкой

1 кг кабачков, 4 яйца, 1 луковица, 1/2 стакана измельченной петрушки, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу

Одно яйцо отварить, очистить, мелко нарубить. Кабачки очистить, натереть на крупной терке. Добавить рубленый лук, петрушку, отварное и сырые яйца, муку, соль, перец, тщательно перемешать. Смазать маслом форму и посыпать сухарями. Выложить приготовленную массу, разровнять. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С 40–50 минут. Подавать со сметаной.

Запеканка из баклажанов с луком и помидорами

200 г баклажанов, 2 помидора, 1 луковица, 100 г брынзы, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 20 г свиного смальца, панировочные сухари, чеснок, лавровый лист, чабрец, молотый черный перец, сахар, соль по вкусу

Небольшие баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, обдать кипятком, откинуть на сито. Дать воде стечь и положить под пресс на 20 минут. Мелко нарезать лук, спассеровать его на масле, добавить разрезанные пополам помидоры, мелко нарезанный чеснок, чабрец, лавровый лист, соль, перец, сахар и тушить, пока соус не загустеет (примерно полчаса). Затем протереть через сито. Баклажаны обсушить на бумажных полотенцах, запанировать в муке и обжарить на смальце. На дно смазанной маслом формы налить немного соуса, уложить слоями брынзу и баклажаны. Залить оставшимся соусом и посыпать раскрошенной брынзой, смешанной с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из баклажанов с овощами

2 баклажана, 3 помидора, 3 сладких перца, 50 г изюма, 50 г кедровых орехов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г тертого сыра, оливковое масло, свежий розмарин, молотый красный перец, 25 г сахара, соль по вкусу

Очистить и вымыть лук, сладкий перец, помидоры, баклажаны и чеснок. Вылить на сковороду масло и, когда оно нагреется, обжарить лук, чеснок и сладкий перец (все нарезанное мелкими кубиками). Добавить нарезанные розмарин, помидоры и баклажаны, сахар, красный перец, соль, тушить 5 минут. Массу выложить в форму для запекания, посыпать тертым сыром и довести до готовности в духовке в течение 15 минут. Готовую запеканку посыпать изюмом и кедровыми орехами.

Запеканка из баклажанов с грибами

1,5 кг баклажанов, 250 г шампиньонов, 5 луковиц, 5 яиц, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, зелень укропа и петрушки, соль и молотый черный перец по вкусу

Баклажаны ошпарить кипятком, очистить от кожуры, нарезать кубиками среднего размера, слегка посолить и оставить на 1 час. Грибы отварить, мелко нарубить и обжарить в сливочном масле с предварительно очищенным и мелко нарезанным луком. Баклажаны отжать от сока и обжарить на сковороде в растительном масле. Яйца отварить вкрутую. В смазанную маслом форму положить слоями баклажаны, грибы с луком и нарезанные кружочками яйца, поперчить, посолить по вкусу, посыпать сухарями, залить сметаной. Запекать в умеренно разогретой духовке 30 минут. При подаче посыпать измельченной зеленью.

Запеканка из кабачков с грибами и рисом

1 кабачок, 200 г шампиньонов, 1 стакан риса, 1 морковь, 100 г сыра, 2 яйца, 1/2 стакана молока, масло, соль по вкусу

Рис отварить до готовности, остудить, перемешать с тертым сыром. Кабачок очистить, нарезать тонкими кружочками, обжарить в масле с двух сторон. Морковь натереть на терке и вместе с грибами обжарить в масле отдельно. Смазать маслом форму для запекания, выложить половину кабачков. Сверху распределить половину риса, выложить морковь с грибами, оставшийся рис и накрыть оставшимися кабачками. Взбить яйца с молоком и солью, залить запеканку. Запекать в нагретой до 200 ˚С духовке 30 минут.

Запеканка с баклажанами

1 баклажан, 6 помидоров, 150 г сыра, 1 лимон, 3 ст. л. растительного масла, зелень петрушки или базилика, соль, перец по вкусу

Баклажан нарезать тонкими кружочками, обжарить с обеих сторон в небольшом количестве (1 ст. л.) растительного масла до образования румяной корочки. Тонко нарезать помидоры и сыр. Взбить оставшееся оливковое масло, 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец, мелко натертую лимонную цедру, добавить зелень петрушки (или базилика). В смазанную растительным маслом форму уложить подготовленные баклажаны, помидоры, сыр, залить приготовленным соусом и поставить в предварительно нагретую духовку на 10 минут. Блюдо будет готово, как только сыр начнет плавиться. На стол запеканку подавать горячей, посыпав солью, перцем. Можно украсить свежими веточками петрушки или базилика.

Запеканка из баклажанов с фасолью

400 г баклажанов, 100 г стручковой фасоли, 200 г картофеля, 200 г кабачков, 250 г помидоров, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г сыра, 2 ст. л. сметаны или майонеза, растительное масло, чеснок, соль, специи по вкусу

Баклажаны нарезать ломтиками толщиной 1 см, натереть крупной солью и оставить на 15 минут. Очищенный картофель нарезать кубиками. Отварить картофель вместе с фасолью в подсоленной воде в течение 10 минут. Затем вынуть овощи шумовкой и остудить. В кастрюлю с отваром положить кабачки, нарезанные кубиками, и варить 10–15 минут. Баклажаны промыть, обсушить и обвалять в муке. Выложить баклажаны в нагретую сковороду с растительным маслом и обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Затем переложить обжаренные ломтики на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Нарезать репчатый лук и помидоры мелкими кубиками, выложить в сковороду и обжарить до мягкости. Снять с огня, посолить и поперчить. Остывшие кабачки смешать с картофелем и фасолью. Добавить яйцо и тертый сыр, посолить, поперчить и перемешать. Мелко нарубить зелень и чеснок. В смазанную форму выложить слоями баклажаны, помидоры с луком, зелень с чесноком, затем смазать сметаной или майонезом. Сверху выложить отваренные овощи и поставить запеканку в нагретую духовку. Запекать 40 минут при температуре 200 °С.

Запеканка с баклажанами, грибами и сыром

3 баклажана, 200 г шампиньонов, 200 г сыра чеддер, 250 г моцареллы, 500 г консервированных помидоров, 3 ст. л. томатного пюре, оливковое масло, лавровый лист, базилик, перец, соль по вкусу

Шампиньоны нарезать тонкими дольками. Натереть сыр. Нарезать баклажаны длинными ломтиками, посолить и оставить минут на 30. Обжарить кусочки баклажанов в оливковом масле с двух сторон до зарумянивания. Для приготовления томатного соуса в кастрюле смешать томаты из банки (предварительно раздавить их), пюре, молотый черный перец, пару разломанных лавровых листов. Варить на среднем огне, помешивая, пока соус не станет густым. В конце приготовления добавить базилик и соль по вкусу. Духовку нагреть до 200 °С. Выложить на дно формы слой баклажанов, затем половину грибов и половину томатного соуса. Посыпать тертым чеддером. Затем повторить: слой баклажанов, слой грибов, соус и немного тертого чеддера. Сверху уложить слой баклажанов. На баклажаны выложить нарезанную пластинками моцареллу. Запекать в духовке 25 минут, до золотистого цвета.

Запеканка из баклажанов с острым томатным соусом

6 баклажанов, 300 г моцареллы, растительное масло, 2 ст. л. орегано, соль и свежемолотый перец по вкусу

Для соуса: 300 г консервированных помидоров, 1 стручок перца чили, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, оливковое масло, корица, розмарин, тимьян, перец, соль по вкусу

Срезать кончики у баклажанов и нарезать ломтиками вдоль. Солить для удаления горечи не нужно. На большой сковороде нагреть достаточное количество растительного масла. Баклажаны обжарить порциями по 5 минут до золотистого цвета. Дать маслу стечь на пергаменте, приправить орегано, солью и перцем. Моцареллу нарезать ломтиками. Для томатного соуса обжарить нарезанный лук в оливковом масле, добавить помидоры из банки, размять их ложкой. Добавить измельченный чили, по одной веточке розмарина и тимьяна, проварить примерно 10 минут без крышки. Добавить мелко нарубленный чеснок, приправить солью, перцем и щепоткой корицы. Духовку нагреть до 180 °C. В форму выложить слоями баклажаны, томатный соус и моцареллу. Запекать 40 минут. Дать остыть примерно 5 минут. Перевернуть на подогретое блюдо, снять форму и сразу же подать на стол.

Запеканка из баклажанов со сметанным соусом

2 баклажана, 1 помидор, 1 маринованный огурец, 2 зубчика чеснока, зелень кинзы и укропа, 100 г сыра сулугуни или брынзы, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см, отварить в подсоленной воде в течение 5 минут, затем воду слить. Помидоры нарезать ломтиками. В форму, смазанную маслом, выложить баклажаны, сверху разложить помидоры. Смазать овощи майонезом и посыпать раскрошенным сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С. Маринованные огурцы мелко нарезать. Смешать сметану с зеленью и чесноком, взбить блендером до однородности. Добавить в соус нарезанные огурцы и майонез по вкусу, хорошо перемешать. Готовую запеканку разложить по тарелкам и подать со сметанным соусом.

Запеканка баклажанная с макаронами

2 баклажана, 350 г макарон-«ракушек», 600 г помидоров, 2 луковицы, 1 веточка базилика, 100 г тертого сыра, 4 ст. л. оливкового масла, перец, соль по вкусу

Тонкими кружочками нарезать баклажаны, посолить, выложить в дуршлаг, оставить на 20 минут. Обдать помидоры кипятком, снять кожицу, удалить семена и сок, мякоть крупно нарезать. Мелко нарезать лук и базилик. Обжарить на 3 ст. л. масла лук, добавить помидоры и базилик, поперчить и посолить, тушить на среднем огне, помешивая. Баклажаны промыть, обсушить, обжарить с двух сторон в небольшом количестве масла. Выложить в форму макароны, полить их приготовленным овощным соусом (частью), посыпать тертым сыром, сверху уложить баклажаны, повторить слои несколько раз, последним должен быть слой баклажанов и сыр. Налить в емкость столько горячей воды, чтобы она полностью покрыла продукты, накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и готовить 40–50 минут.

Суфле в баклажанах

2 баклажана, 200 г сыра, 2 яичных белка, 10 ст. л. сливок 33 %-ной жирности, соль, молотый черный перец по вкусу

Баклажаны вымыть, обсушить. Срезать черенки и разрезать баклажаны пополам. Вынуть ножом или ложкой мякоть и мелко нарезать ее. Взбить охлажденные яичные белки, добавить сливки, снова взбить, соединить с натертым на мелкой терке сыром. Добавить соль и молотый черный перец. Половинки баклажанов поместить в пароварку и бланшировать в течение 10–15 минут. Остудить. Мякоть баклажанов обжарить на сковороде с растительным маслом, посыпать солью и перцем. Соединить со смесью из белков, сливок и сыра. Приготовленной начинкой заполнить половинки бланшированных баклажанов. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 10 минут.

Мусака с молочным соусом

3 баклажана, 500 г мясного фарша, 500 г картофеля, 2 молодых кабачка, 3–4 помидора, 2 моркови, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, 300 г сыра, 1 ст. л. томатной пасты, растительное масло, соль, перец по вкусу

Для соуса: 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г муки, 300 мл молока, соль, смесь средиземноморских трав по вкусу

Картофель отварить в мундире до полуготовности. Дать ему остыть и очистить. Лук, чеснок и морковь мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Добавить мясной фарш, посолить и поперчить. Добавить томатную пасту, хорошо перемешать. Баклажаны и кабачки очистить от кожуры, нарезать вдоль полосками толщиной 0,5 см, обжарить в растительном масле, посолить. Чтобы стек лишний жир, выложить на тарелку, застеленную бумажными салфетками. Картофель и помидоры нарезать кружочками. Для соуса растереть масло с мукой на сковороде, добавить молоко. Отдельно взбить яйца и ввести в соус. Посолить и приправить. В противень с высокими бортиками выложить картофель, посолить и поперчить, посыпать тертым сыром. Сверху выложить половину фарша, баклажаны, тертый сыр, кабачки и снова сыр. Выложить оставшийся фарш. Накрыть его кружочками помидоров, залить все соусом и посыпать сыром. Запекать в духовке при 180 °С в течение 25–30 минут. Готовую мусаку посыпать зеленью.

Репа под горчичным соусом

1,5 кг репы, 200 г репчатого лука, 5 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. горчицы, 1 пучок зелени петрушки, сахар и соль по вкусу

Репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, посыпать сахаром. Лук очистить, мелко нарезать. Для приготовления соуса растительное масло смешать с горчицей и рубленой петрушкой. Репу соединить с луком, залить соусом, переложить в смазанную маслом форму, посыпать сухарями и поставить в умеренно разогретую духовку. Запекать 30 минут.

Репа с грибами

1,4 кг репы, 500 г шампиньонов, 3 моркови, 3 огурца, 1/2 стакана растительного масла, 2 ст. л. сухарей, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу

Грибы перебрать, вымыть, очистить, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в 3 ст. л. растительного масла в течение 5 минут. Репу и морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать крупными кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и измельчить. Репу и морковь смешать с грибами и огурцами, выложить в смазанную маслом форму, полить оставшимся растительным маслом, посыпать зеленым луком, сухарями, зеленью укропа, посолить. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 40–50 минут.

Репа с квашеной капустой

1,4 кг репы, 600 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. измельченных сухарей, сахар и соль по вкусу

Репу вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. Квашеную капусту нашинковать и посыпать сахаром. Репу смешать с капустой и луком, посолить, полить растительным маслом, посыпать сухарями, выложить в смазанную маслом форму. Запекать в разогретой духовке 1,5 часа.

Сладкая запеканка из тыквы

400 г тыквы, 100 г риса, 3 яйца, 100 г сахара, 3 ст. л. сливочного масла, корица, цедра лимона, орехи по вкусу

Рис отварить до готовности. Очищенную тыкву натереть мелкой стружкой. Отделить желтки от белков. Масло смешать с сахаром и яичными желтками, добавить тертую лимонную цедру, корицу, рубленые орехи, тертую тыкву, рисовую кашу. В конце добавить взбитые белки. Приготовленную массу выложить в смазанную жиром форму, сверху положить кусочки масла. Запекать в духовке. Подавать с фруктовым соусом.

Запеканка из тыквы в брусничном соусе

1,5 кг тыквы, 100 г отварного риса, 2 стакана брусники, 1/2 стакана белого вина, 3 луковицы, 3 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. сахара, соль по вкусу

Тыкву нарезать мелкими кусочками, отварить в кастрюле в подсоленной воде. Лук очистить, нарезать полукольцами, добавить уксус, сахар, соль и выдержать 2 часа. Бруснику размять, залить вином и перемешать. Тыкву, рис и лук выложить в смазанную маслом форму, добавить немного горячей воды, брусничную смесь и тушить в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Запеканка из тыквы с макаронами

1 тыква небольшого размера, 200 г макарон, 3 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. л. сахара, корица, соль по вкусу

Отварить макароны, промыть, дать воде стечь. Тыкву мелко нарезать, посолить, слегка обжарить в растительном масле. Макароны соединить с тыквой и перемешать. Яйца взбить с сахаром, смешать с тыквой и макаронами, добавить корицу и снова перемешать. Уложить полученную массу в смазанную маслом форму, добавить сливочное масло. Запекать в духовке 10–15 минут.

Запеканка из тыквы с хлебом и курагой

1 кг тыквы, 1 стакан молока, 200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана кураги, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. сахара, панировочные сухари

Тыкву очистить, нарезать и отварить в молоке. Курагу и хлеб заранее замочить в воде. Сваренную тыкву размять, добавить хлеб, курагу (нарезанную на кусочки) и сахар. Перемешать, выложить на сковороду, смазанную маргарином и обсыпанную панировочными сухарями. Запеканку смазать смешанным с 2 ст. л. молока яйцом. Запекать в нагретой духовке 20 минут.

Запеканка из тыквы с луком

1 кг тыквы, 250 г репчатого лука, 100 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. оливкового масла

Мякоть тыквы нарезать кубиками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10 минут. Откинуть на дуршлаг. Мелко нашинковать лук и обжарить на масле. Форму для выпекания натереть чесноком и смазать сливочным маслом, слоями выложить обжаренный лук и тыкву, посыпать тертым сыром. Запекать в течение 10–15 минут в нагретой до средней температуры духовке.

Тыквенная запеканка с миндалем

400 г тыквы, 100 г молотого миндаля, 60 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г сыра, 1/2 ч. л. молотой корицы, соль, молотый черный перец по вкусу

Мякоть тыквы нарезать кубиками и потушить в небольшом количестве воды на среднем огне, изредка помешивая, до готовности. Посолить, поперчить, добавить корицу. Пюрировать с помощью миксера или блендера. Духовку нагреть до 200 ˚С. В пюре добавить половину миндальной муки и половину сливочного масла, перемешать. Взбить яйца с половиной тертого сыра. Аккуратно ввести в яично-сырную смесь пюре, добавляя частями. При необходимости посолить, поперчить. Слегка смазать форму для запекания маслом и вылить в нее смесь. Посыпать оставшимися миндальной мукой и тертым сыром, положить несколько кусочков сливочного масла. Запекать при температуре 200 ˚С около 30 минут. Подавать запеканку горячей.

Запеканка из тыквы и творога

500 г творога, 300 г тыквы, 4 яйца, 2 стакана молока или воды, 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана манной крупы, 2 ст. л. топленого масла, тмин, соль по вкусу

Воду или молоко влить в кастрюлю, довести до кипения и приготовить вязкую манную кашу. Мякоть тыквы, нарезанную кубиками, обжарить до готовности на топленом масле, положить к тыкве манную кашу, творог, вбить 3 яйца, всыпать тмин и сахар, подсолить, тщательно перемешать. Смазать форму маслом, выложить массу, разровнять, смазать запеканку сверху взбитым яйцом, запекать до готовности в нагретой духовке. Подавать со сметаной.

Запеканка из тыквы и красной фасоли

500 г тыквы, 1 сладкий перец, 1 помидор, 1 луковица, 300 г отварной красной фасоли, 2 зубчика чеснока, 40 г мультизлаковых хлопьев, 200 г сыра моцарелла, 5 ст. л. тертого швейцарского сыра, 2 ст. л. смеси прованских трав

Сковороду хорошо прогреть, смазать тонким слоем масла (кисточкой), выложить кусочки тыквы толщиной 1 см, обжарить по 2 минуты с каждой стороны на сильном огне. На раскаленном масле обжарить в течение 3 минут нарезанный крупной соломкой сладкий перец и измельченный лук. Мелко нарезать чеснок и с нарезанным кубиками помидором добавить к овощам, посолить. Для панировки хлопья измельчить в кофемолке или блендере, добавить специи. Форму для запекания смазать маслом, посыпать панировкой стенки и дно, выложить тыкву, затем фасоль, посыпать третью панировки. Далее выложить овощную смесь, посыпать третью панировки. Оставшуюся панировку смешать с тертым швейцарским сыром, выложить сверху. Моцареллу нарезать пластинами толщиной 2–3 мм, выложить поверх овощей. Запекать в духовке при 190–200 ˚С в течение 30 минут, до румяной корочки.

Постная запеканка из тыквы с гречкой

300 г тыквы, 250 г гречневой крупы, 2 яблока, 1/2 стакана изюма, 1/4 стакана чернослива, оливковое масло и мед

Тыкву и яблоки очистить от кожуры, вынуть семечки и нарезать небольшими кусочками. Выложить массу на сковороду и тушить под крышкой до готовности (пока тыква не станет мягкой), можно добавить немного оливкового масла. Затем отварить гречневую крупу. Изюм и чернослив вымыть, чернослив мелко нарезать. Все ингредиенты смешать, добавить мед или сахар. Запекать в сильно нагретой духовке 10–15 минут.

Запеканка из тыквы с вином и сыром

1 кг тыквы, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 100 мл молока, 1/2 стакана сухого белого вина, 150 г тертого сыра, 50 г сметаны, соль, перец, мускатный орех по вкусу

Тыкву очистить, нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Отцедить, выложить в форму для запекания. Обжарить муку в масле, влить молоко, проварить до загустения. Помешивая, добавить вино, сыр, сметану, специи. Вылить соус на тыкву, запекать при температуре 200 °С в течение 15–20 минут.

Запеканка из тыквы с рисом и яблоками

500 г тыквы, 200 г яблок, 100 г изюма или кураги, 250 мл молока, 60 г риса, 40 г сливочного масла, сахар, корица по вкусу

Сварить рассыпчатую рисовую кашу на молоке. Тыкву очистить, нарезать кубиками. Яблоки нарезать пластинами. Тыкву с яблоками слегка обжарить на сливочном масле. Изюм перебрать и вымыть. В смазанную сливочным маслом форму выложить слоями тыкву с яблоком, сахар с корицей, изюм и кашу. Сверху смазать сливочным маслом. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 25–30 минут.

Запеканка из тыквы и пшена

500 г тыквы, 200 г пшена, 500 мл молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Тыкву очистить, нарезать кубиками и припустить с маслом. Сварить на молоке пшенную кашу, добавить приготовленную тыкву, яйцо и соль, перемешать. Смесь выложить на смазанный маслом противень. Запекать в духовке. Перед подачей на стол запеканку нарезать на куски и полить маслом или сметаной.

Запеканка из тыквы с макаронами и фаршем

1 кг тыквы, по 200 г мясного фарша и макарон, 150 г сыра, 1 пучок укропа, панировочные сухари, перец, соль по вкусу

Макароны отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и дать остыть. Смазать круглую форму маслом, от центра к бортикам выложить макароны ровным слоем, посыпать половиной тертого сыра и половиной рубленого укропа. На крупной терке натереть тыкву, выложить в форму, поперчить и посолить, сверху уложить оставшийся сыр с зеленью, фарш, посыпать панировочными сухарями. Запекать в нагретой до средней температуры духовке в течение 40 минут. Перед подачей готовую запеканку перевернуть на блюдо, украсить зеленью.

Тыквенная запеканка с сельдереем

1 кг тыквы, 1 стакан измельченного корня сельдерея, 2 моркови, 2 луковицы, 500 мл концентрированного грибного отвара (с грибами), 1 см консервированного острого перца, 2 ст. л. сметаны, 200 г сыра

Сельдерей, лук и морковь очистить, нарезать тонкими ломтиками, немного протушить в глубокой сковороде с добавлением воды. После этого влить в сковороду грибной отвар, приправить сметаной, по вкусу положить немного соли и сливочное масло. Перец мелко нарубить и добавить в сковороду, положить очищенную и нарезанную небольшими кубиками тыкву. Посыпать тертым сыром и поставить сковороду в нагретую до 180 °С духовку. Запекать около 30 минут, до готовности тыквы.

Тыквенная запеканка с айвой

500 г тыквы, 1 стакан риса, 2 яблока, 1 айва, 100 г изюма, 1/2 стакана сахара, растительное масло, сахарная пудра по вкусу

Тыкву очистить, мякоть нарезать кубиками и разделить на две части. Яблоки и айву вымыть, очистить, удалить сердцевину и также нарезать кубиками. Изюм и рис для запеканки перебрать и вымыть. Смешать сырой рис с яблоками, айвой и изюмом, добавить сахар, соль и хорошо перемешать. Посуду для запекания смазать растительным маслом, выложить половину тыквы, залить водой так, чтобы она полностью покрыла тыкву. Сверху выложить слой из смеси яблок, риса, айвы и изюма, разровнять. Накрыть рис оставшейся тыквой, разровнять. Закрыть посуду крышкой. Запекать в духовке при 160 ˚С в течение 1 часа. Готовую запеканку нарезать на порционные куски, посыпать сахарной пудрой.

Запеканка из тыквы с черносливом

500 г тыквы, 150 г чернослива, 100 г манной крупы, 100 г сахара, 3 ст. л. фундука, 3 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, ваниль и лимонная цедра по вкусу

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Чернослив замочить на несколько минут в холодной воде, затем мелко нарезать. Манную крупу сварить на воде. Сливочное масло смешать с сахаром и яичными желтками, добавить тертую лимонную цедру, ванилин, измельченные орехи, кубики тыквы, чернослив и теплую манную кашу. Влить яичные белки, взбитые в пену, все тщательно перемешать. Приготовленную массу выложить в смазанную растительным жиром форму. Запекать в духовке до полной готовности при температуре 220 °С.

Запеканка из тыквы «Солнечное утро»

400 г тыквы, 3 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, зелень укропа, соль, сахар по вкусу

Тыкву очистить от кожуры, нарезать мелкими ломтиками, обжарить в сливочном масле, посыпав солью (по желанию можно добавить сахар). Обжаренную тыкву выложить в форму, смазанную маслом, залить взбитыми яйцами. Запекать в духовке 20–25 минут. Готовую запеканку разделить на порции, выложить на тарелки и посыпать рубленой зеленью укропа.

Запеканка из тыквы и шпината с хреном

1 тыква, 100 г шпината, 2 зубчика чеснока, 1,5 стакана сливок, 3 ст. л. хрена, соль, перец по вкусу

Нагреть духовку до 200 °С. Промыть листья шпината и с небольшим количеством воды готовить на малом огне, помешивая, несколько минут. Лишнюю воду слить. Выложить тыкву и чеснок в кастрюлю, залить сливками и тушить на слабом огне 10 минут. Вынуть ломтики тыквы шумовкой и выложить вместе со шпинатом в жаростойкую посуду для запекания. Добавить хрен к сливкам в кастрюле, где тушилась тыква. Перемешать и залить этой смесью тыкву со шпинатом. Посолить и поперчить по вкусу. Накрыть фольгой. Запекать в духовке в течение 20 минут.

Запеканка из моркови с творогом

800 г моркови, 400 г творога, 25 г манной крупы, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 20 г молотых сухарей, 120 г сметаны, 60 г сахара, соль по вкусу

Морковь очистить, вымыть, нарезать кусочками, протушить в небольшом количестве воды в течение 10 минут на слабом огне. Морковь пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю и сильно нагреть, затем тонкой струйкой всыпать манную крупу и хорошо перемешать. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. К моркови добавить яйца, сахар, соль, протертый творог, тщательно перемешать. Форму смазать маслом, по желанию обсыпать сухарями. Подготовленную массу выложить на противень, разровнять, посыпать сухарями. Сверху выложить кусочки сливочного масла или сбрызнуть растопленным маслом. Запекать при температуре 180 ˚С до золотистого цвета (35–40 минут). Запеканку нарезать на порции и выложить на блюдо или порционно, отдельно подать сметану.

Морковная запеканка «Солнечная»

500 г моркови, 4 яйца, 500 мл молока, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. соли

Морковь очистить, вымыть и натереть на терке. Слегка обжарить морковь на сливочном масле и, добавив в сковороду немного воды, тушить до мягкости. Смешать яйца и молоко. Тушеную морковь остудить и залить смесью из молока и яиц, тщательно перемешать. Добавить муку, сахар и соль. Смазать форму сливочным маслом. Выложить в форму смесь. Запекать в духовке при температуре 180 °С до румяной корочки (40–50 минут).

Суфле из моркови

4 моркови, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. манной крупы, 1 стакан воды, соль по вкусу

Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, припустить в воде до готовности и пропустить через мясорубку. Добавить молоко, соль, сахар, довести до кипения, всыпать манную крупу, хорошо перемешать и тушить 10 минут. Массу немного охладить, ввести желтки и взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать, выложить в формочки, смазанные маслом. Запекать в духовке до готовности (25–30 минут).

Морковная запеканка

1–1,2 кг моркови, 2–3 яблока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2–3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Морковь хорошо промыть, положить в кастрюлю, залить горячей водой, вскипятить и откинуть на дуршлаг. Подготовленную морковь очистить, нарезать кусочками. Залить морковь горячей водой так, чтобы она едва прикрыла ее, добавить половину масла и тушить на медленном огне под крышкой до мягкости, помешивая (20–25 минут). Готовую морковь и очищенные яблоки мелко нарубить, добавить яйца, остальное растопленное масло, сметану, соль и сахар, перемешать. Форму смазать маслом, выложить морковно-яблочную массу, смазать сметаной и поставить в горячую духовку. Запекать 25–30 минут при температуре 180 °С.

Запеканка из моркови и зеленого горошка

800 г моркови, 800 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сливок, 4 яйца, 300 г пшеничных сухарей, сахар, соль по вкусу

Морковь отварить, очистить и натереть на крупной терке. Добавить горошек, соль, сахар, перемешать. Сухари поломать и залить сливками. Отдельно растереть желтки и добавить к ним, постоянно помешивая, растертое масло, сухари со сливками и соль. Смешать с морковью и горошком, положить взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Верх запеканки сбрызнуть растопленным сливочным маслом и смазать яйцом. Запекать в духовке до готовности.

Морковная запеканка в мультиварке

150 г моркови, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 130 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 150 г сахара, 1/2 лимона

Морковь натереть на мелкой терке, выложить в глубокую миску. Добавить мелко нарезанный лимон, предварительно очищенный от кожуры. Взбить яйца с сахаром, добавить растительное масло, перемешать, всыпать пшеничную муку и разрыхлитель. Вылить тесто в чашу с морковью. Аккуратными движениями соединить обе массы. Вылить массу в чашу мультиварки, предварительно застелив ее пищевой бумагой или смазав маслом. Готовить в режиме «Выпечка» 40 минут.

Запеканка морковная с рисом

500 г моркови, 50 г сливочного масла, 6 помидоров, 1 стакан риса, 50 г стебля сельдерея, 1/2 пучка петрушки, 50 г подсолнечного масла, 2 луковицы

Очистить морковь и лук. Морковь нарезать кружочками, лук мелко нарубить. В сковороде на сливочном масле пассеровать морковь и лук. В другой сковороде пассеровать рис, добавить немного воды, для того чтобы рис немного разбух. Нарезать помидоры кружочками, равномерно выложить половину в глубокую форму, предварительно смазанную маслом. Сверху выложить мелко нарезанные сельдерей и петрушку, затем – половину моркови с луком, рис, оставшуюся морковь и накрыть оставшимися помидорами. Запекать в духовке 20 минут.

Гратен морковный с миндалем

2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. оливкового масла, 4 перепелиных яйца (или 1 куриное крупное), 50 мл сливок, 50 г тертого швейцарского сыра, 2 ст. л. миндальных хлопьев, смесь перцев, 1/2 ч. л. тертого мускатного ореха, соль по вкусу

Нарезать чеснок и лук. В раскаленном масле обжарить чеснок, лук и нарезанную кружочками толщиной около 0,2–0,3 см морковь, аккуратно помешивая, до полуготовности. Разложить, пересыпая миндалем (1 ст. л.), по кокотницам небольшого объема (до 150 мл). Взбить яйца, сливки, добавить соль, пряности и залить овощи. Поставить кокотницы на небольшой противень или форму, чтобы соус при закипании не выливался на поверхность духовки. Запекать в нагретой до 200 °С духовке 20–25 минут. Посыпать гратен тертым сыром и миндальными хлопьями (1 ст. л.). Запекать еще несколько минут, до полного расплавления сыра.

Запеканка из моркови и козьего сыра с тмином

600 г моркови, 500 мл 11 %-ных сливок, 4 яйца, 100 г козьего сыра, 4 желтка, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. молотого тмина, 1/2 ч. л. молотого имбиря, 1/4 ч. л. свежемолотого перца, 1 ч. л. морской соли

Духовку предварительно нагреть до 150 °С. Морковь очистить, крупно нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15 минут. Готовую морковь и сыр выложить в блендер и взбить. Отдельно взбить яйца, желтки и сливки. Добавить тмин, имбирь и морковно-сырное пюре. Посолить, поперчить и тщательно перемешать. Смазать формы для выпечки сливочным маслом и заполнить полученной смесью. Готовить в духовке на водяной бане 20–30 минут. Степень готовности проверить спичкой или зубочисткой.

Сладкая запеканка из моркови с сухарями

1 кг моркови, 1 стакан молотых сухарей, 8 яиц, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 200 г изюма или цукатов, соль

Промытую морковь отварить до мягкости, очистить и протереть. В морковное пюре всыпать молотые сухари. Желтки, сахар и подогретое масло растереть и слегка взбить. В растертые желтки положить морковное пюре, нарезанные цукаты или изюм, добавить соль и взбитые белки, перемешать, осторожно выложить в смазанную маслом форму. Запекать до готовности.

Запеканка из моркови с картофелем

8 картофелин, 4 моркови, 2 луковицы, 4 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан молока, соль и молотый перец по вкусу

Картофель вымыть, отварить в кожуре до готовности, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками. Репчатый лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Морковь и репчатый лук обжарить в 2 ст. л. сливочного масла, посолить и поперчить по вкусу. Противень или сковороду смазать маслом, выложить половину картофеля, слой обжаренных овощей и накрыть оставшимся картофелем. Поверхность смазать оставшимся сливочным маслом. Яйца взбить и смешать с молоком, залить овощи. Запекать в нагретой до 190 °С духовке до образования румяной корочки.

Запеканка из моркови с капустой и сыром

300 г цветной капусты, 1 луковица, 2 моркови, 2 сладких перца, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 1 помидор, 2 плавленых сырка, сливочное масло, зелень, специи по вкусу

Капусту разобрать на соцветия. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать полосками. Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить лук на масле, добавить морковь, перец, капусту, специи и тушить 10–15 минут. Форму смазать сливочным маслом, выложить пассерованные овощи. Взбить яйцо со сметаной и молоком. Залить овощи, сверху выложить нарезанные кружочками помидоры и измельченные сырки. Запекать в духовке 15 минут.

Запеканка из моркови, риса и яблок

200 г риса, 400 г моркови, 300 г яблок, 800 мл молока, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны

Рис отварить в 500 мл молока. Морковь нарезать, припустить, добавить 150 мл молока и тушить до готовности. Смешать морковь с нашинкованными сырыми яблоками и сваренным слегка остывшим рисом, добавить сахар и яйца, оставшееся молоко, хорошо вымешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями. Сверху смазать сметаной и запекать в духовке 30 минут. При подаче на стол полить растопленным маслом.

Морковная запеканка с яблоками

300 г моркови, 200 г яблок, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 5 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. корицы, горсть изюма, сливочное масло

Яблоки очистить от кожуры. Яйца с сахаром взбить в пену. Морковь и яблоки пропустить через мясорубку, сок отжать. Аккуратно смешать пюре с яичной массой, изюмом, корицей, разрыхлителем и мукой. Смазать форму маслом и выложить полученную массу. Запекать в духовке при 180–200 °С около 35 минут.

Суфле из свеклы

600 г свеклы, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо

Для соуса: 200 мл молока, 30 г сливочного масла, 2 ст. л. муки

Свеклу сварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус средней густоты: муку пассеровать на сливочном масле, влить молоко и довести до кипения. Желток растереть с сахаром, белок взбить в крепкую пену. Свеклу соединить с соусом и желтком, перемешать, осторожно ввести белок. Суфле выложить в форму, смазанную сливочным маслом. Запекать в духовке (можно сварить на пару или на водяной бане) 40 минут. Готовое суфле нарезать, полить сливочным маслом или молочным соусом.

Гратен с морковью и пастернаком

1 кг пастернака, 600 г моркови, 20 г сливочного масла, 150 мл йогурта, 4 яйца, 250 мл сливок, 1 пучок петрушки, 100 г тертого сыра гауда, 80 г рубленых грецких орехов, тертый мускатный орех, соль, молотый перец по вкусу

Пастернак и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Плоскую форму (диаметром около 30 см) смазать маслом. Выложить овощи в форму. Йогурт смешать с яйцами и сливками. Добавить соль, перец, мускатный орех и рубленую петрушку. Смесь распределить по запеканке. Посыпать сыром и грецкими орехами. Запекать в духовке около 50 минут.

Запеканка из свеклы с квашеной капустой

500 г свеклы, 400 г квашеной капусты, 1 луковица, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. сахара, 50 г тертого сыра, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Свеклу испечь, очистить, нарезать соломкой и обжарить в растительном масле вместе с нарезанным кольцами луком. Квашеную капусту отжать от рассола, мелко нарезать, потушить под крышкой в растительном масле с добавлением томатной пасты. Соединить свеклу с капустой, перемешать, приправить сахаром, солью, перцем. Выложить овощи в форму слоями, посыпая тертым сыром. Запекать в духовке до готовности (30 минут).

Запеканка из свеклы с черносливом и орехами

1,5 кг свеклы, 200 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу

Чернослив замочить в теплой воде на 3 часа, затем откинуть на дуршлаг, обдать кипятком и мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Грецкие орехи измельчить. Свеклу смешать с черносливом, чесноком и орехами, посолить, выложить в форму, залить майонезом, посыпать измельченными сухарями и зеленью петрушки и готовить в духовке 10 минут.

Овощная запеканка с нутом

100 г нута (турецкого гороха), 4 ст. л. топленого или растительного масла, 2 ч. л. семян кумина, 1 ч. л. свежего тертого имбиря, 2 ч. л. молотого кориандра, 1 ч. л. куркумы, 2 стручка свежего острого перца, 450 г баклажанов, 6 помидоров, 450 г свежего шпината, 4 ст. л. воды, 2 ч. л. соли, 1 ст. л. сливочного масла

Отварить заранее замоченный горох до мягкости. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Поставить кастрюлю среднего размера на умеренный огонь и нагреть топленое или растительное масло. Положить семена кумина, стручки перца, имбирь, молотый кориандр и куркуму (их следует класть в той последовательности, в какой перечислены). Жарить, помешивая, 30 секунд, затем добавить кубики очищенных баклажанов и равномерно их обжарить. Добавить очищенные от кожицы и семян и нарезанные помидоры и промытый, очищенный от стеблей и нарубленный шпинат, все перемешать, влить воду. Уменьшить огонь и тушить под крышкой. Через 10 минут снять крышку, добавить горох, выложить в форму для запекания, заправить сливочным маслом. Запекать в духовке в течение 20 минут. Блюдо подавать на стол горячим.

Запеканка из свеклы с гречкой

3 свеклы, 2 зубчика чеснока, 1/4 стакана гречневой крупы, 1 стакан сметаны, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Чеснок мелко нарезать. Крупу промыть. Половину свеклы выложить ровным слоем в форму, смазанную маслом. Посолить, посыпать измельченным чесноком. Затем выложить слой крупы, разровнять. Последний слой – оставшаяся свекла, посолить и залить сметаной. Поставить форму в духовку на низкую решетку и готовить запеканку 20–25 минут при температуре около 200 °С.

Запеканка из гороха

1 кг сушеного гороха, 1 л воды, 4 моркови, 5 луковиц, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. муки, соль и перец по вкусу

Горох замочить в холодной воде на 3 часа, затем воду слить. Горох переложить в кастрюлю, залить подсоленной водой и варить до готовности. Очищенные морковь, лук, корни сельдерея и петрушки измельчить, чеснок натереть на мелкой терке, все смешать с горохом, перетереть в пюре. Полученную смесь посолить, поперчить, добавить муку, выложить в смазанную маслом форму, добавить растопленное сливочное масло. Запекать в умеренно нагретой духовке в течение 30–40 минут.

Запеканка из фасоли

1,6 кг белой фасоли, 2 стакана молока, 3 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, соль, перец по вкусу

Фасоль замочить на 2 часа в холодной воде, затем сменить воду и варить в кастрюле до готовности. В готовую фасоль долить молоко, добавить соль, перец и размять в пюре. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде в растительном масле. Пюре из фасоли смешать с луком и мукой, выложить в смазанную маслом форму и поставить в духовку на 15–20 минут.

Запеканка из чечевицы с шампиньонами

1 стакан чечевицы, 200–300 г шампиньонов, 1–2 луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 моркови, зелень петрушки или укропа, растительное масло, соль, перец по вкусу

Чечевицу хорошо промыть и положить в кастрюлю. Залить 400–600 мл воды, поставить на огонь и довести до кипения. После закипания уменьшить огонь, посолить и варить, снимая пену, 20 минут, пока чечевица не станет мягкой, но при этом будет сохранять свою форму. Если чечевица готова, а жидкость впиталась не вся, ее можно слить. Лук очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Шампиньоны вымыть и нарезать ломтиками. На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лук и чеснок до мягкости, 1–2 минуты. Добавить морковь и жарить, помешивая, 3 минуты. Положить грибы и готовить, помешивая, до готовности. Выложить все в форму для запекания, добавить отварную чечевицу, измельченную зелень. Посолить, поперчить по вкусу и перемешать чечевицу с грибами. Запекать в духовке в течение 15 минут.

Запеканка из чечевицы с копченой грудинкой

1 стакан чечевицы, 150 г копченой грудинки, 2 луковицы, 1 ст. л. томата-пюре, 1 лавровый лист, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки или укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Промытую чечевицу замочить в холодной воде на 3–4 часа, затем воду слить. Грудинку обдать кипятком и нарезать тонкими ломтиками. Нарезать лук и слегка обжарить с грудинкой на растительном масле. После этого чечевицу и грудинку выложить в форму, залить 1 стаканом воды (или бульона), добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист. Запекать под крышкой в духовке в течение 30 минут. Готовую запеканку посыпать рубленой зеленью.

Запеканка из чечевицы с лососем

150–200 г стейка лосося или форели, 3/4 стакана зеленой чечевицы, 1 ст. л. белого сухого вина, соль по вкусу

Для заправки: 1 стручок острого перца, 3–4 ст. л. оливкового масла, 1–2 зубчика чеснока, зелень петрушки и укропа, сок 1/2 лимона

Стейк лосося или форели вымыть, обсушить, полить белым вином. Чечевицу перебрать и промыть. В подсоленную кипящую воду (ее должно быть много) положить чечевицу и варить на среднем огне, снимая пену, 20 минут. Для заправки острый перец вымыть, очистить и нарезать мелкими кубиками. Зелень вымыть и обсушить, чеснок очистить. Из лимона выжать сок. Зелень и чеснок измельчить в блендере или растолочь в ступке. Добавить сок лимона и перемешать массу. В сотейнике разогреть оливковое масло, положить острый перец, обжарить в течение 3–6 минут, затем перец удалить. Добавить массу из зелени, перемешать. В форму для запекания выложить чечевицу, полить полученной заправкой, перемешать. Выложить сверху рыбу. Запекать в духовке в течение 45 минут. При подаче на стол блюдо украсить зеленью.

Запеканка из стручковой фасоли по-гречески

500 г стручковой фасоли, 2 ст. л. растительного масла, 4 зубчика чеснока, 400 г консервированных помидоров (без кожицы), 1 ч. л. орегано, зелень петрушки, соль

Нагреть масло в сотейнике на среднем огне, добавить мелкорубленый чеснок и немного обжарить. Положить фасоль и перемешать, добавить мелко нарезанные помидоры. Довести до кипения, посолить, добавить орегано, переложить в форму. Запекать в духовке 20–30 минут. Подавать, обильно посыпав нарезанной зеленью.

Гороховое суфле

300 г зеленого горошка, 100 г сыра, 250 г ветчины, 1 луковица, 5 яиц, 100 мл сливок, 4 ст. л. шерри, 1 ст. л. сливочного масла, 1 пучок кервеля, 1/2 ч. л. соли, растительное масло, мускатный орех, кайенский перец по вкусу

Горох отварить в воде с 1/2 ч. л. соли в течение 10 минут, затем откинуть на дуршлаг. Сыр натереть. У 2 яиц отделить желтки от белков. Перемешать сыр с желтками, мускатным орехом, перцем и шерри. Кусочки ветчины положить один на другой внахлест, выложить на них сырный крем, скатать и нарезать рулетики кусочками шириной 3 см. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Кервель вымыть, удалить жесткие стебли. Духовку нагреть до 200 °C. Формочки смазать растительным маслом. Приготовить в миксере пюре из гороха, лука, кервеля и сливок. Добавить оставшиеся 3 яйца, взбитые белки и приправить солью. Распределить пюре из гороха по формочкам. Сверху выложить рулетики из ветчины. Запекать суфле на среднем уровне духовки 25 минут.

Запеканка из стручковой фасоли в соусе

500 г стручковой фасоли, 2–3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. кедровых орехов, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Стручковую фасоль отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Муку обжарить в масле, добавить 3/4 стакана воды, дать закипеть, добавить измельченные кедровые орехи. Фасоль выложить в соус, посолить, поперчить. Запекать в духовке в течение 5–10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью.

Запеканка из фасоли с укропом

41/2 стакана фасоли, 1/4 стакана оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. мелкорубленого укропа, йогурт без добавок, веточки укропа для украшения, молотый черный перец, соль по вкусу

Фасоль предварительно замочить. Лук и пропущенный через пресс чеснок обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Добавить отцеженную фасоль и, помешивая, жарить 2–3 минуты. Смешать с рубленым укропом, залить водой, заправить солью и перцем, переложить в форму для запекания и готовить около 10 минут. Готовую запеканку украсить веточками укропа и подавать с йогуртом.

Запеканка из спаржи с сыром

600 г спаржи, 150 г сыра, 3 ст. л. сливочного масла, тертые сухари, сахар, соль по вкусу

Спаржу очистить и 15 минут варить в кипящей подсоленной воде с добавлением сахара и 1 ст. л. сливочного масла. Положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, посыпать тертым сыром, сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запекать в духовке 10 минут.

Запеканка из фасоли с кабачками

2 кабачка, 2 крупные моркови, 2 луковицы, 1/2 головки чеснока, 3–4 помидора, 1 стакан сухой белой фасоли, пучок кинзы, пучок укропа, несколько горошин душистого перца, 3 лавровых листа, куркума, гвоздика, тмин, чабер, хмели-сунели, соевый соус, растительное масло

Фасоль промыть, вымочить и сварить в той же воде. Кабачки, морковь, лук и помидоры нарезать крупными кусочками, чеснок нарубить. Овощи смешать, добавить половину зелени с душистым перцем и лавровым листом, протушить. Посолить, добавить соевый соус, оставшуюся зелень, специи и отварную фасоль. Выложить массу в форму. Запекать в духовке в течение 30 минут. Подавать блюдо горячим.

Запеканка из стручковой фасоли по-гречески

500 г стручковой фасоли, 2 ст. л. растительного масла, 4 зубчика чеснока, 400 г консервированных помидоров без кожицы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ч. л. орегано, соль по вкусу

Нагреть масло в сотейнике на среднем огне, добавить мелко нарезанный чеснок и немного обжарить. Положить фасоль, перемешать, добавить мелко нарезанные помидоры. Довести все до кипения, уменьшить огонь и тушить 2–3 минуты. Добавить соль и орегано, тушить на слабом огне еще 2 минуты. Очистить лук и морковь, мелко нарезать, спассеровать в масле. Заправку добавить в блюдо, посолить, поперчить по вкусу, выложить в форму. Запекать 20 минут. Подать на стол, посыпав блюдо зеленью.

Запеканка из фасоли с перцем

300 г красной фасоли, 300 г репчатого лука, 500 г красного сладкого перца, 31/2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. винного уксуса, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и сельдерея, 1 ч. л. молотого красного перца, соль по вкусу

Фасоль замочить в холодной воде на 12 часов. Затем промыть, залить холодной водой и варить на небольшом огне, накрыв крышкой, до готовности. Соль добавить в конце приготовления. Лук мелко нарезать и спассеровать в растительном масле. Сладкий перец очистить и нарезать брусочками. Готовую горячую фасоль переложить в глубокую форму, добавить лук, перец, растительное масло, немного воды, нарезанные чеснок и зелень, соль, молотый красный перец и уксус. Запекать в духовке в течение 10 минут.

Запеканка из фасоли с укропом

41/2 стакана фасоли, 31/2 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. мелко нарезанного укропа, 50 г тертого сыра, соль, перец по вкусу, веточки укропа для украшения

Фасоль предварительно замочить в воде. Лук и пропущенный через пресс чеснок обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Добавить в сковороду фасоль и тушить 2–3 минуты. Фасоль смешать с нарезанным укропом, заправить солью и перцем, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 15 минут. При подаче на стол украсить блюдо веточками укропа.

Запеканка из фасоли с овощами

200 г фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 1 сладкий болгарский перец, 50 г сыра, растительное масло, зелень, соль

Фасоль замочить в холодной воде на 2–3 часа. Слить воду, промыть фасоль и отварить до готовности. Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой. Все обжарить в растительном масле, добавить фасоль, посолить. Выложить все в форму, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Запеканка капустная с манной крупой

1 кг белокочанной капусты, 1 стакан манной крупы, 1 стакан молока, 1–2 луковицы, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец

Капусту мелко нарубить, посолить и помять. Лук нарезать кубиками, обжарить на масле. Добавить капусту, тушить до мягкости. Смешать манную крупу и молоко, оставить на 10 минут. Сливочное масло растопить и вылить в манную смесь, размешать и вбить 2 яйца. Добавить соль, перец, тушеные лук и капусту, перемешать. Форму смазать маслом, выложить в нее массу и запекать в нагретой до 220–230 °С духовке в течение 25–30 минут, до золотистого цвета.

Капустная запеканка в мультиварке

1 кочан молодой капусты, 2 яйца, 1 луковица, 3 ст. л. пшеничной муки, 200 мл кефира, 50 г сливочного масла, 3 ч. л. разрыхлителя, соль по вкусу

Молодую капусту тонко нашинковать. Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле в мультиварке 5 минут в режиме «Жарка». Добавить капусту и тушить не более 5 минут, добавить щепотку соли. К слегка взбитым яйцам добавить соль и разрыхлитель, затем муку. Тесто тщательно вымешать и влить кефир комнатной температуры. В чашу мультиварки вылить тесто на капусту и лук. Лопаткой разровнять тесто по всей поверхности. Выпекать в мультиварке в режиме «Выпечка» 40 минут. Затем открыть крышку и дать капустной запеканке немного остыть.

Запеканка из цветной капусты с сардельками

1 кг цветной капусты, 2 сардельки, 6 консервированных помидоров, 30 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. соли

Капусту разобрать на соцветия и замочить в кипятке с солью, накрыв пищевой пленкой, на 40 минут. Сардельки нарезать кружочками. Чеснок мелко нарубить. Жаропрочную форму смазать сливочным маслом и чесноком. С помидоров снять кожицу, разрезать пополам. Выложить на дно помидоры, сверху – сардельки и слой капусты. Накрыть все фольгой и запекать в нагретой до 200 ˚С духовке в течение 40 минут. Натереть сыр на крупной терке. Вынуть форму, посыпать запеканку тертым сыром и поставить в духовку еще на 5–10 минут.

Запеканка из цветной капусты в мультиварке

500 г цветной капусты, 1 цукини, 1 яблоко, 50 г сливочного масла, 200 мл молока, 2 яйца, 3 ст. л. манной крупы, 1 сладкий перец, зелень, соль по вкусу

Цветную капусту крупно нарезать, предварительно разобрав на соцветия. Яблоко нарезать кубиками. Очистить и нарезать цукини. Все овощи сложить в чашу мультиварки, влить молоко, посолить и включить мультиварку на 10 минут в режиме «Пароварка». Затем всыпать манку, перемешать, охладить. Добавить 2 яйца, хорошо перемешать. Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями и выложить овощную смесь. Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут. Дать запеканке немного остыть и осторожно вынуть из чаши. Нарезать болгарский перец, зелень и украсить готовое блюдо.

Запеканка из брюссельской капусты

300 г брюссельской капусты, 2 стакана молока, 70 г сыра, 2 яйца, орегано, соль по вкусу

Брюссельскую капусту промыть под проточной водой и отварить в течение 15 минут. Смешать молоко, натертый на крупной терке сыр и яйца. Добавить соль и орегано по вкусу. Слить с капусты воду, остудить капусту и разрезать пополам. Уложить капусту в форму для выпекания, залить молочно-яичной смесью и готовить в духовке при 180 ˚С около 30 минут, пока запеканка не подрумянится.

Запеканка из брюссельской капусты со сметаной

400 г брюссельской капусты, 200 г сыра, 200 г густой сметаны, 1 сладкий перец, 1 пучок зелени петрушки, масло для смазывания формы, панировочные сухари, специи по вкусу

Капусту перебрать, удалить верхние листья, срезать немного у основания и бланшировать в кипящей воде 3–5 минут. Затем слить воду и выложить капусту в форму для запекания, смазанную маслом и обсыпанную сухарями (по желанию). Сыр натереть на терке, зелень мелко нарезать. У перца удалить семена и нарезать его на мелкие кубики. Сметану смешать с сыром, перцем и зеленью, добавить немного специй и перемешать. Выложить массу на капусту и запекать в нагретой до 180 °C духовке 20–30 минут.

Запеканка из цветной, брюссельской капусты и брокколи

1 небольшой кочан цветной капусты, 1 кочан капусты брокколи, 500 г брюссельской капусты, 3 большие луковицы, 4 крупные картофелины, 500 г грибов (шампиньонов или лесных), 2 помидора, 400–500 г сметаны, 3 ст. л. томатного соуса, 50 г сыра твердых сортов, растительное масло, соль, перец молотый черный, куркума по вкусу

Цветную капусту и брокколи вымыть и разобрать на соцветия (можно предварительно замочить на 1 час в подсоленной воде). Брюссельскую капусту вымыть. Картофель, лук и грибы очистить. Картофель нарезать тонкими ломтиками. Грибы нарезать кусочками длиной 2–3 см и толщиной 1,5–2 мм. Лук нарезать полукольцами, помидоры – дольками. Добавить в сметану соль, перец и куркуму, размешать. Дно формы смазать маслом и выложить овощи слоями, смазывая сметанным соусом: картофель, грибы, лук, цветная капуста, брокколи, брюсссельская капуста. Запекать в духовке при 250 ˚С в течение 30 минут. По мере приготовления запеканки в зависимости от уровня выделяющейся жидкости добавлять томатный соус. Помидоры нарезать кусочками, сыр натереть на крупной терке. Вынуть запеканку из духовки, выложить помидоры и тертый сыр и запекать до румяной корочки.

Запеканка из брюссельской капусты с томатным соусом

1,5 кг брюссельской капусты, 400 г помидоров, 200 г сливочного масла, 3 луковицы, 2 стакана воды, 2 ст. л. сухарей, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и измельчить. Лук мелко нарезать и обжарить на сковороде в половине сливочного масла до золотистого цвета, затем добавить помидоры, соль, перец, долить горячую воду и тушить на медленном огне 10 минут. Брюссельскую капусту вымыть, нашинковать, обжарить в оставшемся сливочном масле, пересыпать сухарями, выложить в форму и залить приготовленным соусом. Запекать в нагретой духовке до готовности. Перед подачей посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Брюссельская капуста в сырном соусе

1,2 кг брюссельской капусты, 300 г сыра, 3 стакана сливок, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Сыр натереть на крупной терке, смешать со сливками. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, измельчить и добавить в сливки. Брюссельскую капусту вымыть, нарезать шашечками, выложить в форму, посолить, поперчить, пересыпать сухарями, залить подготовленным соусом и тушить 40 минут в умеренно нагретой духовке.

Брюссельская капуста с баклажанами

1,2 кг брюссельской капусты, 3 баклажана, 5 сладких перцев, 4 луковицы, 2 соленых огурца, 200 г майонеза, 1 стакан сливок, зелень укропа, соль и перец по вкусу

Кочаны брюссельской капусты разрезать на половинки, баклажаны нарезать полукружиями, перец – полукольцами, соленые огурцы и лук – кубиками. Майонез смешать со сливками, добавить измельченную зелень укропа, соль и перец. Овощи выложить в смазанную маслом форму, посыпать сухарями, залить подготовленным соусом и запекать в разогретой духовке 30–40 минут.

Запеканка из капусты с сыром

1 кг белокочанной капусты, 250 г сыра твердых сортов, 3 луковицы, 1 стакан сметаны, 50 мл воды, 4 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. муки, 41/2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, молотый мускатный орех, соль по вкусу

Лук нарезать тонкой соломкой, капусту тонко нашинковать. В кастрюле разогреть растительное масло и обжарить лук. Добавить капусту, влить воду и тушить на небольшом огне. Добавить сметану, смешанную с мукой, мускатный орех, часть тертого сыра, посолить, перемешать. Форму для запекания смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и выложить капусту с луком. Высыпать оставшийся сыр, перемешанный с сухарями, сверху разложить маленькие кусочки сливочного масла. Запекать 20 минут в горячей духовке.

Запеканка грибная с капустой и соленым огурцом

500 г белых грибов, 1 кг белокочанной капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ч. л. сахара, 4–5 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3 ст. л. молока, лавровый лист, соль и перец по вкусу

Нашинковать капусту и стушить, добавив растительное масло и 3 ст. л. молока, на слабом огне в течение 15 минут. Когда капуста станет мягкой, добавить томатную пасту, сахар, соль, уксус и лавровый лист. Грибы отварить, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Лук нарезать полукольцами и также обжарить в масле. Смешать лук с грибами, добавить нарезанный кубиками огурец, посолить, накрыть крышкой и тушить в течение 20 минут. В глубокую форму уложить слоями капусту и грибы. Сбрызнуть маслом, посыпать сухарями и запекать при температуре 180 °С в течение 30 минут.

Запеканка из капусты с айвой и черносливом

1,5 кг краснокочанной капусты, 300 г чернослива, 100 г айвы, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сушеного базилика, 2 ст. л. панировочных сухарей, сахар и соль по вкусу

Капусту вымыть, снять верхние листья, мелко нарезать, посолить и немного размять. Чернослив вымочить в холодной воде, разрезать на половинки. Айву очистить от косточек и нарезать кубиками. Подготовленные ингредиенты перемешать, добавить измельченный лук, сушеный базилик, растительное масло, сахар и соль, панировочные сухари, снова перемешать, выложить в форму, влить 1 стакан горячей воды и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Запеканка из цветной капусты со стручковой фасолью

1,5 кг цветной капусты, 300 г стручковой фасоли, 3 моркови, 3 огурца, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, сахар, соль и перец по вкусу

Цветную капусту разобрать на соцветия, стручковую фасоль очистить от прожилок, морковь очистить и мелко нарезать, огурцы очистить и нарезать кружочками, лук нарезать кольцами. Для приготовления соуса смешать растительное масло, горчицу, сахар, перец и соль. Капусту и фасоль по отдельности отварить в подсоленной воде до готовности, затем откинуть на дуршлаг, остудить. Смешать с огурцами, морковью и луком, выложить в форму, залить соусом и запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из цветной капусты под белым соусом

1 кг цветной капусты, 1 стакан сливок, 3 луковицы, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия и в течение 5–10 минут обжарить на сковороде в растительном масле. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в небольшой кастрюле на сливочном масле до золотистого цвета, затем добавить горячую воду, сливки, муку, соль, перец и, помешивая, тушить 10 минут. Зелень укропа и петрушки мелко нарезать и добавить в соус. Цветную капусту положить в форму, залить подготовленным соусом и запекать в духовке 30 минут.

Запеканка из брокколи с картофелем под сырным соусом

1,2 кг капусты брокколи, 400 г картофеля, 300 г плавленого сыра, 1 стакан сливок, 20 г сливочного масла, 1 мускатный орех, 3 ст. л. измельченной зелени, соль, молотый белый перец по вкусу

Сыр нарезать мелкими ломтиками. Капусту вымыть, удалить листья, отрезать розанчики от стеблей, стебли измельчить и бланшировать в течение 3 минут в кипящей воде, потом добавить розанчики и бланшировать еще около 3 минут. Картофель очистить от кожуры и нарезать кубиками. Сливки прокипятить с маслом, добавить сыр. Полученный соус заправить солью, перцем, молотым мускатным орехом, добавить зелень. Подготовленные капусту и картофель соединить, перемешать, выложить в форму, залить соусом и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Запеканка из капусты с беконом

2 полоски бекона, 1 маленький кочан капусты, 1 луковица, 6 ст. л. сметаны или йогурта, 6 ст. л. куриного бульона, 1 ч. л. паприки, соль, перец по вкусу

Обжарить на сковороде мелко нарезанный бекон, переложить в форму, добавить нашинкованную капусту и мелко нарезанный лук. Смешать сметану с бульоном, приправить паприкой, солью и перцем и залить капусту в форме для выпечки. Запекать в духовке при 180 ˚С в течение 40 минут.

Запеканка из брокколи со сладким перцем

1 кочан брокколи, 2 стакана молока, 400 г сладкого перца, 150 г сыра твердых сортов, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, соль и перец по вкусу

Брокколи вымыть, разделить на соцветия, обжарить в растительном масле в течение 2–3 минут и выложить в форму. Сладкий перец освободить от сердцевины с семенами, нарезать кольцами и положить поверх брокколи. Сыр натереть на мелкой терке, добавить взбитые яйца, молоко, муку, соль и перец, залить овощи. Форму поставить в разогретую духовку на 15–20 минут.

Запеканка из брокколи с творогом и сметаной

300 г брокколи (или цветной капусты), 200 г творога, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, соль по вкусу

Брокколи промыть, разобрать на соцветия, обдать кипятком и уложить в форму, переслаивая творогом и подсаливая по вкусу каждый слой, полить сметаной, смешанной с мукой. Поставить в разогретую духовку на 10–15 минут, до готовности капусты.

Запеканка из брокколи с шампиньонами

500 г шампиньонов, 500 г брокколи, 4 яйца, 1 стакан сметаны, 300 г сыра, 100 г сливочного масла, растительное масло, соль, перец по вкусу

Обжарить очищенные шампиньоны на сливочном масле около 20 минут. Отдельно припустить брокколи в растительном масле в течение 15–20 минут. Все смешать, залить взбитыми со сметаной яйцами и посыпать сыром. Запекать в духовке при 180 °С в течение 15–20 минут, до появления золотистой корочки.

Запеканка из цветной капусты с шампиньонами

200 г шампиньонов, 500 г цветной капусты, 2 ст. л. майонеза, 100 мл воды, 100 г сыра, соль, перец по вкусу

Капусту разделить на соцветия и отварить в течение 5–7 минут. Шампиньоны мелко нарезать. Капусту смешать с грибами, посолить, поперчить. Переложить капусту с грибами в форму для запекания и залить водой, смешанной с 2 ст. л. майонеза. Посыпать блюдо сыром. Запекать в духовке 20 минут при температуре 220 °С.

Запеканка из брокколи с чили

450 г брокколи, 2 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 2 сушеных красных перца чили (очищенных от семян и размолотых), соль по вкусу

У брокколи разрезать толстые веточки пополам в длину, после чего положить брокколи в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и кипятить 2 минуты. Слить воду и промыть капусту под холодной проточной водой. Оливковое масло нагреть в сковороде с толстым дном, достаточно большой, чтобы вся капуста поместилась в один слой. Положить чеснок и чили в сковороду, поставить на средний огонь на 3–4 минуты. После этого добавить брокколи, переложить все в форму для запекания, влить полстакана воды, посолить. Запекать в духовке в течение 20 минут. Запеканку подавать на стол горячей или теплой.

Пудинг из цветной капусты

1,2 кг цветной капусты, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, 400 мл молока, 150 г творога, 5 яиц, 2 ст. л. панировочных сухарей, 5 ст. л. сметаны, зелень укропа, соль по вкусу

Растопить масло, тщательно смешать его с мукой и пассеровать. Затем развести муку горячим молоком, варить в течение 15–20 минут и снять с огня. В остывший соус положить мелко нарезанную зелень укропа, желтки, соль, сметану и тщательно перемешать. Взбить белки, осторожно смешать с соусом и отваренной цветной капустой. Добавить свежий творог. Выложить массу в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и запекать в духовке 30–35 минут.

Пудинг капустный

400 г белокочанной капусты, 150 г зеленого лука, 150 г моркови, 1 яйцо, 1 белок, 200 мл молока, 2 ст. л. рубленого лука, сливочное масло, 2 ст. л. мелкорубленой зелени, соль, перец по вкусу

С капусты снять 4 больших красивых листа и отложить. Остальную капусту нашинковать. Зеленый лук и морковь нарезать тонкими ломтиками. Овощи поочередно бланшировать в достаточном количестве кипящей подсоленной воды, затем выложить в дуршлаг и просушить. Яйцо и белок взбить, добавить молоко, зелень и репчатый лук. Массу посолить и поперчить. Нагреть духовку до 220 ˚С. Смазать жиром форму диаметром 15 см. У отложенных красивых листьев срезать толстые прожилки. Выложить дно формы листьями так, чтобы они свешивались через край. Положить овощи слоями в форму. Каждый слой заливать молочно-яичной массой. Листья завернуть поверх начинки. Накрыть форму алюминиевой фольгой. Наполнить поддон горячей водой и поставить в него форму. Запекать пудинг в духовке примерно 1,5 часа. Если вода начнет сильно кипеть, уменьшить огонь до 180 ˚С. Вынуть форму с пудингом из духовки, оставить на 15 минуть в форме.

Суфле из цветной капусты

600 г цветной капусты, 2 стакана молока, 3 ст. л. муки, 2 яйца, 1 желток, сливочное масло, мускатный орех, соль по вкусу

Капусту отварить, обсушить и размять вилкой. Муку обжарить в масле, влить молоко, прокипятить 5 минут, охладить. Добавить яйца, яичный желток, соль и специи. Смешать цветную капусту с соусом, наполнить форму. Запекать в духовке на умеренном огне до готовности.

Овощная запеканка с сосисками

По 300 г кабачков, моркови, цветной капусты, брокколи и сосисок, 200 г сыра твердых сортов, 5 яиц, молотый черный перец, укроп, соль по вкусу

Очистить кабачки и морковь, крупно нарезать, отварить в кипящей подсоленной воде 3 минуты вместе с соцветиями капусты, слить воду и дать остыть. Сыр натереть, нарубить зелень. Яйца взбить с перцем и солью. Сосиски нарезать кружочками. На дно смазанной сливочной маслом и посыпанной сухарями формы выложить овощи, сверху – сосиски, залить яйцами, поставить в нагретую до 210 ˚С духовку на 15 минут. Затем посыпать сыром и зеленью, запекать еще 10 минут, до золотистой корочки.

Овощная запеканка с грибами

200 г зелени петрушки и укропа, 200 г шампиньонов, 3 моркови, 200 г зеленого горошка, 3 помидора, 500 г картофеля, 3 яйца, 1,5 стакана кефира, 100 г тертого сыра твердых сортов, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу

Морковь и шампиньоны нарезать ломтиками, в отдельности опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду и откинуть на дуршлаг. Помидоры нарезать кружочками. Чеснок и зелень мелко нарубить. Картофель отварить, нарезать кружочками и выложить на дно формы для запекания. Затем выложить помидоры, морковь и грибы. Посыпать солью и перцем. Яйца взбить с кефиром, добавить тертый сыр, перемешать. Залить этой смесью овощи. Посыпать горошком и зеленью с чесноком. Запекать в заранее разогретой духовке до готовности.

Запеканка овощная с орехами

100 г кабачков, 100 г моркови, 100 г лука, 1 долька чеснока, 100 мл растительного масла, 100 г грецких орехов, 50 г фисташек, 100 г сыра, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, тимьян, корица, соль, молотый черный перец по вкусу

Кабачок и морковь натереть на крупной терке. Сыр натереть. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в растительном масле, снять с огня. Добавить крупно нарезанные грецкие орехи и фисташки, морковь, кабачки, тертый сыр, взбитое яйцо, панировочные сухари, специи, перемешать. Выложить в форму и запекать в разогретой духовке 30–40 минут.

Запеканка овощная с кускусом

1 крупный баклажан, 2 помидора, 1 красный сладкий перец, 1 луковица (лучше использовать красную), 1 горсть кускуса, 1 щепотка молотого тмина, молотый черный перец, соль по вкусу, оливковое масло для жаренья

Нагреть духовку до 180 ˚С, противень смазать небольшим количеством масла. Разрезать баклажан пополам и вынуть мякоть, оставляя стенки толщиной 1 см. Половинки баклажана положить на противень кожицей вверх и запекать примерно 20–30 минут, пока кожура не станет мягкой. Мякоть баклажана, сладкий перец и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить тмин, соль, черный перец и слегка обжарить на сковороде. Когда овощи будут мягкими, а лук – золотистым, добавить нарезанные кусочками помидоры. Кускус опустить в кипящую воду минут на 10, чтобы он размяк, и после перемешать с содержимым сковороды. Наполнить приготовленной массой половинки баклажана и запекать в горячей духовке 15 минут.

Овощная запеканка с семенами подсолнечника

450 г картофеля, 100 г грибов, 2 кабачка, 1 луковица, 2 стебля лука-порея, 1/4 ч. л. майорана, 25 г моркови, 50 г семян подсолнечника, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, несколько веточек петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Отварить нарезанный дольками картофель и нарезанную ломтиками морковь в подсоленной воде. Обсушить и размять. Обжарить нарезанный репчатый лук и очищенные семена подсолнечника на масле, пока лук не станет мягким. Соединить с картофельной смесью, добавить майоран и перец. Обжарить нарезанный кольцами лук-порей и растолченный чеснок в масле около 5 минут, поперчить. Добавить нарезанные ломтиками кабачки и грибы, жарить 2–3 минуты. Положить половину луковой смеси в форму. Сверху выложить половину приготовленной картофельной смеси. Добавить оставшуюся смесь лука-порея и картофельную смесь. Запекать 20 минут, до золотистой корочки. При подаче на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

Овощная запеканка с макаронами

100 г шампиньонов, 1 цукини, 300 г моркови, 4 помидора, 100 г зеленого горошка в стручках, 1 банка консервированной кукурузы, 500 г макарон, 250 г ветчины, 100 мл пива, 2 луковицы, соль, чесночная приправа по вкусу

Макароны отварить, откинуть на дуршлаг. Цукини и морковь очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Грибы очистить, разрезать на 4 части. Гороховые стручки вымыть и очистить. С кукурузы слить сок. Ветчину нарезать полосками. Нагреть духовку до 180 ˚С. Вскипятить пиво, добавить чесночную приправу. Добавить ветчину, нарезанные овощи и горох. Помешивая, ввести в полученный овощной соус тертый сыр и добавить макароны. Выложить все продукты в форму для запекания и поставить в духовку на 20 минут. Готовое блюдо оформить кольцами лука.

Овощной пудинг

100 г цветной капусты, 100 г кабачков, 1 морковь, 3 ст. л. зеленого горошка, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1,5 ч. л. манной крупы, 1 ч. л. молотых сухарей, 2 ст. л. тертого сыра, 3 ст. л. сметаны

Для молочного соуса: 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль, сахар по вкусу

Капусту и морковь нарезать, припустить с молоком и маслом, добавить манную крупу и густой молочный соус. Для его приготовления муку пассеровать в масле, сразу развести горячим молоком и варить на слабом огне. Добавить сахар и соль, процедить. Смешать с этим соусом остальные ингредиенты, добавить желток, а затем взбитый белок. Выложить в форму и запекать в духовке 20 минут. Подавать с молочным соусом.

Картофельная запеканка с чесноком

4 картофелины, 200 г колбасы, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 200 мл сметаны, 3 ст. л. сливок, 100 г сыра, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук с чесноком потушить на растительном масле до прозрачного состояния, минут 10. Яйца, сметану и сливки смешать в одной чаше и взбить, посолить и поперчить. Добавить сыр, натертый на терке. Отваренный в мундире картофель очистить и нарезать кружочками. Выложить в смазанную маслом и присыпанную сухарями форму рядами, немного внахлест друг на друга. На слой картофеля выложить колбасу, нарезанную тонкими кружочками, затем лук и чеснок, потом снова картофель и колбасу. Посыпать сверху мелко нарезанной петрушкой и залить запеканку яично-сметанной смесью. Запекать в заранее нагретой до 180 °С духовке 30–40 минут, до золотистого цвета. Подавать запеканку теплой.

Картофельная запеканка с колбасой

500 г картофеля, 200 г колбасы, 1 луковица, 2 яйца, 40 г сыра, 125 г сметаны, 40 г топленого масла, зелень, соль, перец по вкусу

Отварить картофель в мундире в подсоленной воде. Остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Аналогично нарезать колбасу. Лук нашинковать, обжарить в горячем топленом масле до прозрачности. Форму смазать маслом, уложить половину картофеля, сверху – колбасу, лук и оставшийся картофель. Взбить яйца со сметаной, солью и перцем, залить запеканку. Сверху посыпать тертым сыром и рубленой зеленью. Запекать в разогретой до 175 °С духовке около 30 минут.

Картофельная запеканка с ветчиной

1,2 кг ломтиков картофеля, 150 г ломтиков ветчины, 300 мл густых сливок, 100 мл молока, 100 г тертого сыра, 1 веточка розмарина, оливковое масло

Нагреть духовку до 180 °С. Смазать оливковым маслом форму для запекания. Выложить 1/4 ломтиков картофеля на дно блюда, сверху распределить 1/3 нарезанных тонкими полосками ломтиков ветчины. Повторить слои дважды, закончив четвертым слоем картофеля. Нагреть сливки и молоко в маленькой кастрюле на среднем огне. Довести до кипения, залить смесью картофель и ветчину. Накрыть фольгой. Запекать в духовке в течение 30 минут. Снять фольгу. Запекать еще 20 минут. Посыпать сыром и листочками розмарина, запекать в духовке еще 20 минут, пока картофель не станет мягким.

Картофельная запеканка с луком и колбасой

400 г картофеля, 100 г болгарского перца, 100 г сервелата, 3 луковицы, 4 яйца, 30 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук нашинковать. Картофель и сервелат нарезать тонкими кружочками, перец – мелкими кубиками. Жарить картофель и лук в глубокой сковороде под крышкой на слабом огне 10 минут. Добавить колбасу и перец, тушить, помешивая, еще 5 минут. Слегка взбить яйца, посолить, поперчить, добавить мелко нарубленную зелень и залить овощи. Запекать в духовке 5–10 минут.

Картофельная запеканка с грибами

8 картофелин, 1 ст. л. муки, 200 г свежих или замороженных шампиньонов, 2 луковицы, растительное масло, соль по вкусу

Грибы обдать кипятком и обжарить с луком, посолить. Очищенный картофель натереть на крупной терке, добавить муку, соль и хорошо перемешать. Форму смазать маслом, выложить половину картофельной массы, сверху равномерно распределить грибы, затем выложить оставшуюся часть картофеля. Поставить в предварительно нагретую духовку. Запекать до образования румяной корочки (40 минут).

Картофельная запеканка с мясом и мятой

200–250 г отварного картофеля, 200 г отварного мяса, 30 г лука, 10 г мяты, 50 г сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу

Картофельное пюре смешать с отварным мясом, пропущенным через мясорубку, пассерованным луком, мятой, посолить. Смесь выложить в смазанную сливочным маслом форму, полить сметаной. Запекать в духовке 25 минут. Перед подачей на стол смазать сметаной, сливочным маслом, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Картофельная запеканка с тыквой

3–4 картофелины, 1 крупная морковь, 250 г очищенной тыквы, 3 яйца, 250 мл молока, прованские травы, соль, молотый черный перец, растительное масло для смазывания формы

Все овощи натереть на мелкой терке. Тыкву и картофель хорошо отжать (тыквенный сок можно выпить), соединить с морковью. Посолить, поперчить и добавить травы. Взбить яйца с молоком и перемешать с тертыми овощами. Выложить в смазанную растительным маслом форму (можно использовать и маленькие формочки для пудингов и суфле). Запекать при температуре 160–170 °С примерно 40 минут. Запеканка будет держать форму лучше, если дать ей остыть хотя бы полчаса. Подавать можно как горячей, так и холодной.

Картофельная запеканка с паприкой и сыром

500 г картофеля, 3 стручка паприки, 250 г помидоров, 300 г ветчинной колбасы, 3 яйца, 175 г сыра гауда, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, тертый мускатный орех, красный перец, соль по вкусу

Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, бланшировать в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Стручки перца промыть, разделить на восемь частей и вынуть сердцевину. Помидоры вымыть и дать им просохнуть. Каждый помидор проколоть в двух-трех местах деревянной палочкой. Ветчинную колбасу нарезать кубиками размером примерно 1 см. Духовку нагреть до 220 °С. Огнеупорную форму обильно смазать сливочным маслом. Выложить в нее половину картофеля, затем слоями уложить половину паприки, ветчинную колбасу, помидоры и оставшийся картофель. Яйца вместе со сливками и 125 г сыра хорошо взбить, посолить, приправить мускатным орехом, красным перцем и залить взбитой массой содержимое формы. Оставшуюся паприку уложить сверху по принципу кровельной черепицы. Затем посыпать запеканку оставшимся сыром, а остатки масла равномерно распределить мелкими хлопьями по всей поверхности. Форму накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать при температуре 200 °С 30–40 минут. Через 20 минут фольгу снять. Подавать запеканку в форме, в которой она готовилась.

Картофельная запеканка с сыром

1,5 кг картофеля, 1,5 стакана молока, 125 мл сметаны, 3 яйца, 200 г сыра, чеснок, сливочное масло, соль, молотый перец по вкусу

Очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками. Молоко, сметану, яйца и тертый сыр взбить венчиком. В большую форму для выпекания, смазанную смесью сливочного масла и тертого чеснока, уложить слоями картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем. Залить приготовленной молочной смесью, посыпать остатками тертого сыра и положить сверху несколько кусочков сливочного масла. Поставить в духовку, нагретую до 160–180 °С. Запекать около 2 часов.

Картофельная запеканка с творогом

250 г картофеля, 50 г творога, 1 яйцо, 50 г сахара, по 15 г муки и сливочного масла, 10 г панировочных сухарей, 20 г сметаны, соль по вкусу

Отделить яичные белки от желтков. Очищенный картофель отварить и пропустить через мясорубку. Добавить растертый с желтком и сахаром творог, сметану, пассерованную в сливочном масле муку и посолить. Хорошо вымешать, а затем осторожно ввести взбитый белок. Массу выложить в смазанный маслом и посыпанный сухарями сотейник. Запекать 40 минут. Подавать со сливочным маслом и сметаной.

Картофельная запеканка с луком

2 кг картофеля, 1 кг лука, 200 г сливочного масла

Для соуса: 1 стакан пива, 1 стакан сметаны, зубок чеснока, мускатный орех, 200 г сыра, соль, молотый перец

Очищенный картофель нарезать пластинками. Лук нашинковать и подрумянить на масле. Приготовить соус: смешать пиво со сметаной, посолить, поперчить, добавить тертый мускатный орех, измельченный чеснок. Всыпать тертый сыр. В форму положить слоями картофель и лук, залить соусом. Запекать 1,5–2 часа.

Запеканка из отварного картофеля

1 кг картофеля, 3 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, соль, перец, сухари, сметана

Отварной картофель мелко нарезать, взбить в однородную массу, добавить яичные желтки, соль, перец и осторожно ввести взбитые белки. Выложить массу в смазанную жиром, посыпанную сухарями форму, поверхность смазать смесью сметаны с яйцами или посыпать тонким слоем панировочных сухарей, сверху положить кусочки масла. Запекать в духовке 30 минут. Подавать к рыбным, грибным или мясным блюдам.

Запеканка из картофеля с миндалем

10 картофелин, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 200 г сыра твердых сортов, 200 г миндальной стружки, 1/4 ч. л. мускатного ореха, соль, перец по вкусу

Разогреть духовку до температуры 200 ˚С. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Смазать форму сливочным маслом, выложить в нее ровным слоем половину картофеля, посолить, приправить перцем, мускатным орехом, посыпать половиной тертого сыра. Сверху выложить оставшийся картофель. Растопить сливочное масло, перемешать в нем миндальную стружку, добавить молоко и довести смесь до кипения. Залить ею картофель, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в духовке 50 минут при температуре 200 ˚С.

Овощная запеканка с молодым картофелем и фасолью

400 г фасоли, 500 г молодого картофеля, 225 г кабачков, 2 луковицы, 1 стакан томатного сока, 100 мл бульона, 200 г сметаны, 4 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Отварить фасоль до готовности. Картофель вымыть, очистить и отварить. Кабачок очистить, нарезать кубиками и немного обжарить. Лук очистить, нарезать крупными кольцами и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки. Тефлоновую или стеклянную форму смазать маслом и выложить слоями овощи: сначала картофель, затем фасоль, лук и кабачки. Каждый слой полить томатным соком и бульоном, посолить и посыпать перцем. Отставить на 10 минут, дать овощам пропитаться. Разогреть духовку до 180 °С. Запеканку залить сметаной и поставить в духовку на 40–45 минут.

Картофельная запеканка с луком-пореем

500 г картофеля, 3 яйца, 2 стебля лука-порея, 200 г сметаны, 200 г сыра, 50 г сливочного масла, соль, молотый душистый и черный перец, мускатный орех по вкусу

Картофель отварить, размять в пюре, добавить сливочное масло и половину взбитых яиц. Равномерно распределить пюре по дну и бокам формы. Запекать в духовке 15 минут. Белую часть стебля лука-порея нарезать кружочками. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить лук до мягкости. Сыр натереть, половину соединить с оставшимися взбитыми яйцами, сметаной, посолить и поперчить. Выложить лук в картофельную форму, залить заправкой, посыпать оставшимся сыром. Запекать 30–40 минут, до появления золотистой корочки. Подавать блюдо горячим.

Картофельная запеканка со сметаной

6 картофелин, 500 г творога, зелень, 2 яйца, 150 г сметаны, 100 г сливочного масла, соль, перец по вкусу

Творог протереть через сито, затем растереть с рубленой зеленью, солью и перцем. Добавить мягкое сливочное масло, тщательно взбить. Картофель очистить, нарезать очень тонкими круглыми ломтиками. Форму для запекания смазать маслом, выложить картофель слоями, чередуя с прослойками творога. Накрыть форму фольгой, поставить в духовку. Запекать 70 минут при температуре 190–200 ˚С. Яйца взбить со сметаной, солью и перцем. Форму вынуть из духовки, снять фольгу, залить запеканку яичной смесью. Запекать еще 20–30 минут при температуре 180 ˚С.

Запеканка из картофеля по-селянски

10 картофелин, 200 г свинины, 300 г грибов, 3 ст. л. муки, 100 мл молока или кефира, 1 яйцо, 2 луковицы, 250 мл сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

Картофель натереть на мелкой терке, посолить, добавить муку, молоко, яйца, перемешать, сформовать деруны и обжарить на масле. Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить и обжарить до полуготовности. Отдельно обжарить грибы и нарезанный кольцами лук. Мясо смешать с грибами. В форму для запекания выложить слоями: 2–3 деруна, слой грибов с мясом, слой лука. Сметану развести пополам с водой, посолить, поперчить и залить до середины формы. Форму поставить в разогретую духовку на 20–40 минут.

Запеканка из картофеля с яйцами под сливочным соусом

1,3 кг картофеля, 200 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу

Картофель очистить, отварить в кастрюле в подсоленной воде и нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, мелко нарезать и смешать с картофелем. Сливочное масло растопить, добавить в него молоко, соль, перец и измельченную зелень. Картофель, смешанный с яйцами, положить в форму и залить полученной смесью. Запекать в духовке в течение 15–20 минут.

Запеканка из картофеля с брынзой и орехами

1,2 кг картофеля, 400 г брынзы, 200 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и измельчить. Брынзу пропустить через мясорубку, добавить чеснок, перемешать с мягким сливочным маслом. Картофель очистить, нарезать кубиками и выложить в смазанную маслом форму для запекания. Сверху распределить смесь из брынзы, влить немного горячей воды, добавить соль и перец, посыпать зеленью укропа, измельченными грецкими орехами и поставить в разогретую духовку на 20–30 минут.

Запеканка из картофеля с морской капустой и яйцами

1,3 кг картофеля, 7 яиц, 2 банки консервированной морской капусты, 2 луковицы, 2 стакана сметаны, соль и перец по вкусу

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Лук очистить, нарезать полукольцами, смешать с картофелем. Добавить морскую капусту, яйца, посолить, поперчить, выложить в смазанную маслом форму для запекания и залить сметаной. Запекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Картофельная запеканка с вешенками

300 г вешенок (или любых других свежих грибов), 3 картофелины, 2 ст. л. кедровых орехов, каперсы, 2 зубчика чеснока, 1 пучок шпината, 1 пучок петрушки, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу, оливковое масло, щепотка мускатного ореха

Картофель сварить в мундире. Очистить, натереть на крупной терке. Промыть каперсы, измельчить петрушку, смешать с картофелем, добавить 2 ст. л. оливкового масла. Шпинат тушить с солью, перцем, чесноком и мускатным орехом 6–8 минут. Грибы нарезать, обжарить в течение 15 минут. В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, слоями выложить картофельное пюре, грибы, шпинат и снова пюре. Запеканку посыпать сухарями и запекать в духовке 20–30 минут при температуре 200 °С.

Грибная запеканка с картофелем

1 кг шампиньонов, 800 г картофеля, 3 ст. л. сливочного масла, 21/2 ст. л. топленого сливочного масла, 1 луковица, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 60 г сыра твердых сортов, молотый черный перец, соль по вкусу, веточки петрушки

Грибы очистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками. Положить в кастрюлю, залить водой и варить 20 минут. Очищенный картофель нарезать тонкими кружочками, лук – мелкими кубиками. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг. В сковороде с топленым маслом обжарить лук до золотистого цвета, добавить грибы, накрыть крышкой и тушить 10 минут. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить с солью и перцем и, не переставая взбивать, влить молоко. Добавить сыр и тщательно перемешать. Духовку нагреть до 250 ˚С. Форму для выпекания смазать сливочным маслом и выложить в нее слоями картофель и грибы так, чтобы нижний и верхний слои были из картофеля. Залить яичной смесью, сверху разложить кусочки сливочного масла и запекать 20 минут. Готовую запеканку вынуть из духовки, немного остудить и украсить веточками петрушки.

Запеканка с картофелем, грибами и яйцами

6 картофелин, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу

Для начинки: 100 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 2 луковицы, 1/4 стакана растительного масла, молотый черный перец по вкусу

Отварить очищенный картофель, приготовить пюре с добавлением яиц, соли, молока и сливочного масла. Сушеные грибы тщательно промыть. Замочить их на 3 часа в холодной воде, затем варить в той же воде около 1 ч. Соленые грибы тщательно промыть, смешать с вареными грибами и мелко нарубить. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле. Рубленые сушеные и соленые грибы соединить с луком, добавить молотый перец и тушить под крышкой 30 минут. Глубокую форму смазать растительным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить слоем половину картофельного пюре, разровнять. Сверху выложить слой грибной начинки и покрыть слоем оставшегося пюре. Поверхность смазать сметаной (2 ст. л.), посыпать панировочными сухарями. Поставить в духовку и запекать при температуре 200 °С около 15 минут. Вынуть из духовки, нарезать порциями. При подаче разложить запеканку на тарелки, полить оставшейся сметаной.

Грибная запеканка с капустой

1 кг шампиньонов, 800 г капусты, 3 ст. л. сливочного масла, 21/2 ст. л. топленого масла, 1 луковица, 12/3 стакана молока, 2 яйца, 60 г сыра твердых сортов, веточки петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Грибы очистить, вымыть и мелко нарезать. Положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить 20 минут. Затем откинуть на дуршлаг, нарезать. Капусту нарезать соломкой, лук – мелкими кубиками. В сковороде с топленым маслом обжарить лук до золотистого цвета, добавить грибы, накрыть крышкой и тушить 10 минут. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить с солью и перцем и, не переставая взбивать, влить молоко. Добавить сыр и тщательно перемешать. Духовку нагреть до 250 ˚С. Форму для выпекания смазать сливочным маслом и выложить в нее слоями капусту и грибы так, чтобы нижний и верхний слои были из капусты. Залить яичной смесью, сверху разложить кусочки сливочного масла и запекать 20 минут. Готовую запеканку вынуть из духовки, немного остудить и украсить веточками петрушки.

Картофель, фаршированный грибной запеканкой

12 картофелин, 2 луковицы, 200 г сала, 200 г маринованных шампиньонов, 150 г сыра твердых сортов, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. л. растительного масла, по 1/2 пучка укропа и зелени петрушки, молотый черный перец, соль

Картофель вымыть и отварить в кожуре до полуготовности. Охладить и очистить. Из каждой картофелины чайной ложкой вынуть середину так, чтобы получилось углубление. Маринованные грибы мелко нарезать. Лук мелко нарезать и смешать с грибами. Грибной массой нафаршировать картофелины. Сало нарезать длинными тонкими полосками, обернуть каждую картофелину и выложить в форму с высокими бортиками, смазанную растительным маслом, посолить и поперчить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень мелко нарубить и смешать с сыром. Посыпать этой смесью картофель, залить сметаной и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 25 минут.

Запеканка из шампиньонов с картофелем

500 г шампиньонов, 600 г картофельного пюре, 2 ст. л. сливочного масла, сок 1 лимона, 1/2 стакана сметаны, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Шампиньоны обжарить на масле, сбрызнуть лимонным соком, посолить. Сметану перемешать с сыром. В смазанную маслом форму выложить часть картофельного пюре, затем шампиньоны, залить их сметаной с сыром. С помощью кондитерского мешка выложить оставшееся картофельное пюре в виде бордюра. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать до образования золотистой корочки. При подаче нарезать запеканку на порции и оформить рубленой зеленью укропа и петрушки.

Запеканка из картофеля с белыми грибами

1 кг картофеля, 500 г белых грибов, 200 г сыра твердых сортов, 1 ст. л. муки, 100 г сливочного масла, 200 г жирной сметаны, зелень укропа, соль, молотый черный перец

Грибы нарезать дольками и отварить в подсоленной воде 10 минут. Картофель очистить, также нарезать дольками и отварить в течение 5 минут. Воду слить. Сыр нарезать небольшими кубиками. Укроп мелко нарезать. Приготовить соус: в глубокой сковороде растопить сливочное масло, добавить муку, пассеровать, помешивая, затем влить сметану и вскипятить. Форму для запекания обильно смазать сливочным маслом, выложить картофель и грибы слоями, посыпав солью, рубленым укропом и черным молотым перцем, выложить сверху кусочки сыра, залить соусом и запекать до готовности (30 минут).

Суфле из картофеля

500 г картофеля, 100 г сыра, 3 яйца, 50–70 г сливочного масла, панировочные сухари, соль по вкусу

Картофель очистить, мелко нарезать. Разогреть на сковороде сливочное масло и припустить картофель до мягкости. Картофель горячим протереть через сито, смешать с тертым сыром, добавить отдельно взбитые белки и желтки. Аккуратно перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, посыпать сыром. Запекать в духовке 25 минут.

Пудинг картофельный

800 г картофеля, 1 яйцо, 50 г сала, 1 луковица, сливочное масло, соль

Сырой картофель натереть на терке, добавить соль, яйцо, перемешать. Выложить в форму, смазанную маслом, плотно накрыть фольгой и запекать в духовке 40 минут. Фольгу снять, смазать запеканку сливочным маслом, запекать еще 10 минут. Подавать, полив поджаренным на сале луком.

Пудинг из картофеля

1,5 стакана картофельного пюре, 7 яиц, 4 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. сливочного масла, корица по вкусу

Отделить белки от желтков. Белки взбить в пену. В картофельное пюре вбить желтки, растертые добела с сахаром, добавить горячее масло, корицу, перемешать, добавить взбитые белки. Переложить массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Запекать в духовке 15 минут. Готовый пудинг полить растопленным маслом.

Запеканка с маслятами

150 г маслят, 140 г панировочных сухарей, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, 25 г сыра твердых сортов, молотый белый перец, соль

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком, перемешать и оставить для набухания, затем соединить с растертыми желтками, 20 г масла, посолить, поперчить, добавить грибы, муку и перемешать. Ввести взбитые в пену белки. В смазанную маслом форму выложить полученную массу, сбрызнуть оставшимся растопленным маслом и посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 180 °С духовке до золотистого цвета. Перед подачей на стол нарезать запеканку на порции.

Рисовая запеканка с шампиньонами

200 г риса, 250 г шампиньонов, 250 г болгарского перца, 300 г сыра, 4 яйца, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, 100 мл соуса чили, соль, молотый черный перец по вкусу

Лук и чеснок нарубить, спассеровать в растительном масле, добавить рис, влить немного воды и тушить несколько минут. Грибы нарезать ломтиками, обжарить, посолить и поперчить. Перец нарезать кубиками и бланшировать 5 минут. Взбить яйца со сметаной, посолить, поперчить. Грибы и рис уложить в форму, залить яично-сметанной смесью, сверху выложить перец и посыпать тертым сыром. Запекать 30–40 минут.

Грибная запеканка с перловкой

350 г шампиньонов, 1/2 стакана перловой крупы, 1 луковица, 1 яйцо, 150 мл сливок, 100 г сыра, 3 ст. л. сливочного масла

Промыть крупу холодной водой, пока жидкость не станет прозрачной, залить водой и оставить на 4 часа, затем воду слить. Воду вскипятить, добавить сливочное масло, замоченную перловку и варить под крышкой 30 минут, пока крупа не впитает жидкость. Нагреть духовку до 170 °С. Растопить оставшееся сливочное масло на большой сковороде. Обжарить лук до золотистого цвета, положить грибы и, помешивая, обжарить (2 минуты). Добавить 2–3 ст. л. воды, после чего тушить грибы под крышкой до мягкости. Распределить половину перловой каши на дне смазанной маслом жаропрочной формы. Сверху выложить грибы с луком, а затем оставшуюся перловку. Взбить яйцо со сливками, залить запеканку и посыпать тертым сыром. Запекать 20 минут.

Запеканка из шампиньонов

500 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г сметаны, 4 ст. л. панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 ст. л. растительного масла, 100 г сыра твердых сортов, 1 пучок зелени укропа, соль, молотый перец по вкусу

Репчатый лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть, нарубить. Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и обжарить в сливочном масле 3 минуты. Затем добавить сметану и тушить еще 3 минуты. Тушеные грибы и репчатый лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму для запекания, посыпать тертым сыром. Запекать в умеренно нагретой духовке 10 минут. Готовую запеканку из шампиньонов при подаче к столу посыпать свежей зеленью укропа.

Запеканка с шампиньонами в мультиварке

500 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г моркови, 1 белок, 2 ст. л. растительного масла, 250 мл молока, 30 г муки, 50 г сыра, 1/2 пучка петрушки, карри, соль по вкусу

В режиме «Выпечка» на подсолнечном масле обжарить лук, добавить морковь, нарезанные крупными кусками шампиньоны и приправу карри. Смесь посолить и залить 150 мл молока. При желании можно добавить немного черного молотого перца. Готовить в том же режиме в течение 40 минут. Смешать муку, яичный белок и 100 мл молока, взбить. Залить тушеные овощи с шампиньонами полученной смесью, посыпать рубленой петрушкой и тертым сыром. Готовить еще 30 минут.

Запеканка грибная с яйцами

500 г свежих опят, 100 г жирного бекона, 1–2 небольшие луковицы, 6 яиц, 3 ст. л. молока, 2–3 ст. л. грибного соуса, растительное масло, соль, молотый черный перец

Грибы очистить, промыть, протушить в собственном соку, после чего нарубить. Соединить с нарезанным ломтиками беконом, нарезанным кольцами луком и тушить до готовности. Затем охладить, добавить взбитые с молоком яйца, посолить, поперчить, выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в духовке 15–20 минут, до образования золотистой корочки. Подавая на стол, полить грибным соусом.

Запеканка с белыми грибами и хлебом

400 г белых грибов, 2 стакана молока, 400 г черствого белого хлеба, 150 г сливочного масла, 1 луковица, 4 яйца, зелень, соль по вкусу

Черствый хлеб нарезать, залить молоком и оставить до размокания. Затем хлеб отжать и перемешать до получения однородной массы. На масле обжарить очищенные и мелко нарезанные грибы, лук, добавить хлеб. Все вымешать, прогревая на огне до тех пор, пака масса не начнет отставать от стенок посуды. Охладить. В охлажденную массу ввести яичные желтки, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и взбитые белки. Массу выложить в смазанную жиром форму и запекать в духовке 30 минут. Подавать с растопленным маслом и салатом.

Запеканка из белых грибов с сельдереем

600 г отварных белых грибов, 2 зубчика чеснока, 1 головка лука-шалота, 100 г стебля сельдерея, 1 веточка розмарина, 2 веточки тимьяна, тертая цедра и сок 1/2 лимона, 8 ст. л. оливкового масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Грибы крупно нарезать, смешать с мелко нарезанными луком, чесноком и сельдереем. Посыпать тимьяном и розмарином, добавить цедру, соль, перец. Выложить грибную смесь в смазанную маслом форму для запекания, полить смесью лимонного сока и оливкового масла, накрыть фольгой и запекать при температуре 200 °С 15–20 минут. Подавать с гренками из белого хлеба.

Запеканка с шампиньонами и помидорами черри

400 г шампиньонов, 200 г помидоров черри, 150 г сыра, майонез по вкусу

Грибы мелко нарезать, добавить сыр, майонез, перемешать. Форму для запекания застелить фольгой, выложить грибы. Сверху положить разрезанные пополам помидоры черри. Запекать до образования румяной корочки в духовке при 150 ˚С, затем охладить в течение 15 минут и аккуратно выложить на тарелку.

Запеканка с лисичками

150 г лисичек, 140 г панировочных сухарей, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 50 г муки, 50 г сыра, перец белый молотый, соль по вкусу

Грибы отварить и мелко нарезать. Сухари залить кипящим молоком и оставить для набухания. Подготовленные сухари соединить с растертыми яичными желтками, маслом, посолить, поперчить, добавить грибы, муку и перемешать. Затем ввести взбитые в пену белки. В форму, смазанную маслом, выложить полученную массу, сбрызнуть ее растопленным маслом и посыпать тертым сыром. Запекать до золотистого цвета.

Запеканка из маслят в сметане под сырной корочкой

700 г маслят, 250 г сметаны, 1 ст. л. муки, 100 г сыра, масло растительное, зелень укропа и петрушки, соль, перец

Маслята перебрать, очистить, промыть под холодной проточной водой, нарезать пластинками или брусочками. В глубокую сковороду или сотейник влить масло, обжарить грибы. Добавить специи и соль по вкусу. Сметану смешать с мукой (должна получиться однородная, не жидкая масса без комочков) и выложить к грибам. Перемешать и жарить еще 3–5 минут, до загустения. Сыр натереть на терке. Зелень петрушки и укропа ополоснуть и мелко нашинковать. Жареные грибы переложить в форму для запекания, посыпать нарезанной зеленью и сыром и запекать 5–7 минут в духовке, пока не расплавится сыр. Грибной запеканке дать остыть и разрезать на порции.

Жюльен с грибами

400 г белых грибов или шампиньонов, 1 ст. л. муки, 200 мл молока или сливок, 100 г сметаны, 150 г сыра, 70 г сливочного масла, соль, специи по вкусу

Грибы очистить, вымыть, отварить, нарезать дольками. Для приготовления соуса муку обжарить в сливочном масле, развести молоком. Добавить сметану, посолить, поперчить, довести до кипения и всыпать тертый сыр. Переложить грибы в формы для жюльена, залить соусом. Запекать в разогретой духовке при температуре 160 ˚С до образования золотистой корочки.

Грибной пудинг

300 г соленых грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 яйца, 1/2 стакана сухарей, 1 стакан молока, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Отделить белки от желтков. Белки взбить в пену. Грибы вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить молоко, яичные желтки, специи и толченые сухари. Ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой и варить на водяной бане 45–60 минут. Готовый пудинг вынуть из формы.

Пудинг из соленых груздей

1 кг соленых груздей, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 8 яиц, 300 г белого хлеба, 2 стакана молока, 2 ст. л. молотых сухарей, соль, специи по вкусу

Грузди промыть под проточной водой, откинуть на дуршлаг, после чего мелко изрубить. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Добавить к луку грибы и жарить 15–20 минут. Два сырых яичных желтка растереть с маслом, соединить с замоченным в молоке, отжатым и пропущенным через мясорубку хлебом. Когда грибы остынут, добавить яично-хлебную массу, остальные желтки, рубленую зеленью петрушки, соль, специи и все хорошо перемешать, понемногу добавляя взбитые яичные белки. Готовую грибную массу для пудинга выложить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму. Форму для пудинга закрыть крышкой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пудинг из лисичек

20 лисичек, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, 3 яйца, 5 ст. л. молотых сухарей, 5 ст. л. сметаны, соль, перец молотый черный по вкусу

Лук нарезать соломкой, обжарить на сливочном масле. Добавить нарезанные мелкими кубиками лисички, влить немного горячей воды, посолить и тушить 20–25 минут. Снять с огня, немного остудить. Растертые сырые яичные желтки соединить со сметаной, вылить в грибы и перемешать. Затем добавить взбитые и смешанные с молотыми сухарями яичные белки, соль, посыпать черным перцем и все хорошо перемешать. Полученную массу выложить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму для пудинга, выровнять поверхность, смазать сметаной. Запекать в духовке 40–45 минут. Готовый пудинг оставить на 5–10 минут, затем отделить ножом от стенок формы, выложить из нее и нарезать на порционные куски.

Пудинг из грибов с рисом

12 вешенок, 1 стакан риса, 2 луковицы, 3 яйца, 4 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молотых сухарей, соль, молотый черный перец по вкусу

Вешенки отварить до готовности, нарубить. В кипящий грибной отвар (в два раза больше объема риса; если отвара мало, можно добавить воду) положить соль, сливочное масло, засыпать рис, перемешать и варить на слабом огне. Когда жидкость впитается в рис, его снова перемешать, закрыть крышкой и оставить на 10 минут. Готовый рис соединить с рублеными грибами и поджаренным луком, добавить растертые яичные желтки, перемешать. Затем добавить взбитые белки, снова хорошо перемешать. Готовый фарш выложить в смазанную жиром и посыпанную молотыми сухарями форму или сковороду, закрыть крышкой. Запекать 50–60 минут.

Пудинг из сушеных грибов

100 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 яйца, 2 ломтика хлеба, 100 мл молока, 1 ст. л. масла, 3 ст. л. молотых сухарей, соль, перец по вкусу

Сваренные до готовности грибы нарезать, добавить замоченный в молоке и отжатый белый хлеб, пассерованный лук. Все пропустить через мясорубку. Растертые с маслом сырые желтки прибавить к грибной массе, посолить, заправить перцем. Затем ввести взбитые белки и слегка перемешать. Полученную грибную массу выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, закрыть крышкой и довести до готовности на водяной бане (30–40 минут).

Пудинг из шампиньонов

400 г шампиньонов, 100 г сухарей, 1,5 стакана сливок, 2 ст. л. сливочного масла, 9 яиц, 100 г сыра, соль, мука

Грибы отварить в подсоленной воде, нарубить, отвар процедить. Сухари разломать, залить горячими сливками, дать остыть, протереть. Масло растереть, добавить желтки, протертые со сливками сухари, соль, шампиньоны, взбитые белки, муку. Перемешать. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, верх смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Подавать со сливочным соусом.

Пудинг из подосиновиков

800 г подосиновиков, 2 луковицы, 1 ст. панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ст. грибного бульона, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1/2 лимона, соль, перец молотый черный по вкусу

Грибы отварить в подсоленной воде, отвар слить в отдельную посуду, а грибы мелко изрубить и обжарить в глубокой сковороде с нашинкованным луком, посолить, поперчить по вкусу. Всыпать стакан панировочных сухарей, положить кусочек масла, влить стакан грибного бульона, хорошо перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, обсыпать сверху сухарями, полить маслом. Запекать в духовке в течение 20 минут. Для соуса на сухой сковороде обжарить муку, смешать с маслом и развести грибным отваром так, чтобы не было комочков. Смесь прокипятить до загустения, снять с огня, добавить рубленую петрушку и сок лимона. Подавать запеканку с соусом.

Грибной пудинг со сметаной на пару

800 г опят, 7 отварных яиц, 1 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 стакан панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета, добавить измельченные грибы, влить 2 ст. л. воды и тушить 10 минут. Растереть желтки со сметаной, положить в них готовые грибы, сухари, соль и перец по вкусу, хорошо вымешать и соединить со взбитыми белками. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, на дно положить кружок из промасленной бумаги, выложить грибную массу, закрыть крышкой и варить на пару 3–4 часа.

Запеканка с грибами и мясом

300 г грибов, 400 г мясного фарша, 3 небольшие луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 3 помидора, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. панировочных сухарей, 150 г сыра твердых сортов, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Грибы очистить, промыть, мелко нарезать и добавить к луку, слегка обжарить. Положить фарш, вновь слегка обжарить. Добавить нарезанные помидоры, посолить, поперчить и тушить 5 минут. Форму смазать маслом, выложить приготовленную массу, посыпать сухарями и тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке 30 минут.

Запеканки из круп

Манник

1 стакан манной крупы, 1 стакан сметаны или кефира, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 ч. л. гашеной соды, 1 стакан муки

Манную крупу залить сметаной или кефиром, оставить набухать на 1 час. Добавить растопленное масло, растертые с сахаром яйца, просеянную через сито муку и соду. Вылить в смазанную маслом форму. Запекать при температуре 180 ˚С в течение 35–45 минут, до золотистого цвета.

Запеканка манная с морковью

160 г манной крупы, 400 мл воды, 200 мл молока, 80 г сливочного масла, 200 г моркови, 2 яйца, сахар, соль по вкусу

Морковь натереть на терке и припустить до готовности. Сварить вязкую манную кашу на воде, добавить горячее молоко, соль, сахар, подготовленную морковь, перемешать, слегка охладить и ввести яйца. Массу перемешать, выложить в смазанную маслом форму. Запекать 25–30 минут. При подаче запеканку выложить на блюдо, полить растопленным маслом.

Запеканка манная

80 г манной крупы, 200 мл молока, 210 мл воды, 4 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. топленого масла или сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей

Сварить вязкую манную кашу. Готовую кашу охладить примерно до 70 ˚С, добавить сахар, яйцо и перемешать. Заправленную кашу выложить ровным слоем (не более 4 см) на смазанный топленым маслом и посыпанный молотыми сухарями противень. Поверхность выровнять, смазать смесью яйца и сметаны. Запекать в духовке при 250 ˚С так, чтобы на верхней и нижней стороне запеканки образовалась румяная корочка. Готовую запеканку, не снимая с противня, разрезать на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Подавать запеканку горячей, полив сливочным или топленым маслом или сметаной.

Манник с абрикосами

1 стакан манной крупы, 200 мл кефира, 100 г сметаны, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, 7 спелых абрикосов, ваниль, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. муки

Смешать кефир и сметану, добавить манку и дать набухнуть минут 20–30. Взбить яйцо с сахаром до белого цвета, добавить ваниль. Когда манка разбухнет, добавить соду, хорошо перемешать, влить яйцо с сахаром. В тесто всыпать муку частями – оно должно получиться как густая сметана, добавить мягкое масло. В форму, застеленную пергаментом, вылить большую часть теста. Выложить абрикосы и залить оставшимся тестом. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 35–40 минут, до хорошей румяности и упругости манника.

Манник с вишней

200 г манной крупы, 200 г вишни без косточек, 1 ст. л. меда, 1/2 стакана пшеничной муки, 1 стакан кефира, 3 ст. л. сахара, 3 яйца, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1/3 ч. л. соды, 1/3 ч. л. соли

Манную крупу залить кефиром, оставить на 20 минут. Яйца взбить с сахаром, посолить, добавить кефир с манной крупой, муку, соду, перемешать. В форму, смазанную маслом, выложить половину приготовленного теста, вишню, смешанную с медом, затем – оставшееся тесто. Сбрызнуть растопленным маслом, посыпать сухарями. Запекать 30 минут при температуре 230 °С. При подаче разрезать манник на порции и полить фруктовым сиропом.

Запеканка манная с соусом из черной смородины

100 г манной крупы, 1 стакан молока, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. изюма без косточек, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сметаны, 4 ст. л. соуса из черной смородины

Молоко смешать с водой, добавить сахар, соль, ванильный сахар, довести до кипения и всыпать крупу при непрерывном помешивании. Варить 10 минут. Изюм замочить в горячей воде на 10 минут, затем воду слить. Охладить готовую кашу до температуры 60 °С, добавить половину яйца, подготовленный изюм и перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпанный сухарями, поверхность разровнять, смазать смесью яйца и сметаны. Запекать до золотистой корочки. При подаче разрезать на порции и полить соусом.

Запеканка манная с ягодами

150 г манной крупы, 300 г ягод, 1,5 стакана воды, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ч. л. сметаны, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 стакан абрикосового соуса, соль по вкусу

Молоко смешать с водой, добавить сахар, соль, довести до кипения. Тонкой струйкой всыпать манную крупу и варить при помешивании до загустения. Кашу заправить маслом, соединить с изюмом, перемешать. В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложить слоями кашу и ягоды. Поверхность запеканки смазать смесью яйца со сметаной. Запекать 40 минут при температуре 200 °С. При подаче полить запеканку абрикосовым соусом или вареньем.

Запеканка манная с апельсинами

100 г манной крупы, 500 мл молока, 2 ст. л. сахара, 80 г сливочного масла, 3 яйца, 1 апельсин, соль по вкусу

Сварить манную кашу на молоке, добавив соль, сахар и масло, охладить. Добавить тертую цедру апельсина, желтки и взбитые в густую пену белки. Подготовленную массу выложить в форму, сверху распределить дольки апельсина, посыпать сахаром. Запекать в духовке в течение 30 минут. Подавать запеканку горячей или холодной с апельсиновым, яблочным или другим соком.

Запеканка манная с черносливом

250 г манной крупы, 150 г чернослива, 600 мл молока, 80 г сливочного масла, 4 яйца, 60 г сметаны, 60 г сахара, соль по вкусу

Молоко вылить в кастрюлю, довести до кипения. Высыпать манную крупу, добавить сахар, соль и варить до загустения. Чернослив промыть, нарезать. Яйца смешать со сливочным маслом и черносливом, добавить в готовую манную кашу. Выложить полученную массу в смазанную сливочным маслом форму, поставить в духовку. Когда поверхность запеканки станет золотистого цвета, перевернуть ее на другую сторону и довести до готовности. Готовую запеканку полить сметаной.

Манная запеканка с черешней

120 г манной крупы, 250 г черешни, 1 стакан молока, 30 г сливочного масла, 3 яйца, 120 г сахарной пудры, 40 г миндаля, лимонная цедра, ванильный сахар, соль по вкусу.

Манную крупу залить кипящим подсоленным молоком. Масло растереть с половиной сахарной пудры, желтками, тертой лимонной цедрой и ванилином. Добавить остывшую манную кашу, хорошо перемешать, чтобы не осталось комков, и положить очищенную черешню и взбитые с оставшейся сахарной пудрой и молотым миндалем белки. Форму смазать жиром, обсыпать сухарями и наполнить приготовленной массой. Запекать в духовке 1 час. Готовую запеканку выложить на блюдо и посыпать ванильным сахаром. Вместо черешни можно использовать любые фрукты, ягоды или 40 г изюма.

Запеканка манная с фисташками и кокосом

250 г манной крупы, 140 г муки, 5 яиц, 240 г кукурузного масла, 25 г разрыхлителя, 100 г кокосовой стружки, 300 мл апельсинового сока, 100 г фисташек

Для сиропа: 100 мл воды, 100 мл апельсинового сока, 150 г сахара

Взбить яйца. Очистить фисташки, высыпать на противень и подсушить в духовке. В миску с яйцами при непрерывном помешивании влить масло, затем апельсиновый сок. Всыпать кокосовую стружку и манную крупу, продолжать размешивать. Муку просеять с разрыхлителем и добавить в тесто, перемешать до получения однородной массы. Фисташки нарезать, добавить в тесто, перемешать. Выложить массу в формочки, заполняя их до половины, посыпать фисташками. Запекать 20–25 минут при температуре 180 °С. В апельсиновый сок всыпать сахар и варить, помешивая, до полного его растворения. Готовую запеканку прямо в форме обильно пропитать сиропом.

Запеканка манная с изюмом

100 г манной крупы, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г изюма, 3 ст. л. сахара

Отделить белки от желтков. В кипящее молоко добавить масло и, помешивая, всыпать манную крупу. Варить на слабом огне, затем добавить сахар, желтки. Промытый и высушенный изюм ввести в массу вместе со взбитыми белками. Выложить массу в форму. Запекать в духовке 45 минут.

Запеканка из овсянки с черникой и малиной

2 стакана овсяных хлопьев, 1 стакан черники и малины, 1/3 стакана сиропа или 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. разрыхлителя, 1,5 ч. л. корицы, 3 ст. л. растопленного сливочного масла, 2 стакана молока, 2 ч. л. ванильного порошка, 1/4 стакана яблочного сока, 1 банан

Смазать форму для запекания растительным маслом. Отдельно смешать овсяные хлопья, сахар (сироп), соль, разрыхлитель и корицу. В другой миске смешать растопленное сливочное масло, молоко, ванилин и яблочный сок. Банан нарезать кружочками и уложить на дно смазанной формы. Пустые места между кусочками заполнить ягодами. Оставшиеся ягоды разделить на 2 части, одну часть смешать с овсяными хлопьями. Разложить равномерно овсяную смесь поверх банановых кружочков, залить молочной смесью и посыпать оставшимися ягодами. Запекать 35–40 минут, до золотистой корочки.

Запеканка из овсянки

1 стакан овсяной крупы, 3 стакана молока, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 яйцо

Из молока и овсяной крупы сварить густую кашу, остудить, смешать с яйцом, сахаром и сливочным маслом (2 ст. л.). Выложить в форму, смазанную оставшимся сливочным маслом и посыпанную сухарями. Запекать в духовке до образования золотистой корочки. Готовую запеканку нарезать порционными кусками и посыпать сахарной пудрой.

Овсяная запеканка с бананом в мультиварке

250 г овсяных хлопьев, 150 мл молока, 100 г творога, 1 яйцо, 2 банана, 1/4 ч. л. корицы, 1 ст. л. сахара

1 банан размять в пюре, добавить яйцо и творог, затем молоко, корицу и сахар. В жидкое тесто всыпать хлопья и перемешать. Чашу мультиварки смазать маслом, вылить в нее полученную смесь, сверху – кружочки банана. Готовить в режиме «Запеканка» 25 минут.

Запеканка из манки и клубники

5 ст. л. манной крупы, 150 г клубники, 2 стакана молока, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу

В молоко положить манную крупу, сахар и довести до кипения, помешивая. Клубнику нарезать и добавить в остывшую манную кашу. Отделить желток от белка. Желток взбить с сахаром с помощью миксера. Белок также взбить миксером со щепоткой соли до образования плотной пены. В манную кашу аккуратно вмешать сначала желток, а потом белок. Выложить кашу в форму, смазанную сливочным маслом, кубики масла разложить поверх каши. Запекать в духовке 15 минут при температуре 200 ˚С.

Запеканка из овсянки на кефире

500 мл кефира, 1 стакан овсяных хлопьев, 3 яйца, 100 г сахара, 100 г творога, 1/3 ч. л. соды, 1 ст. л. сока лимона, сливочное масло для смазывания противня

Мелко нарубить овсяные хлопья в муку и медленно ввести в теплый кефир, оставить на 10 минут. Творог протереть через сито. Добавить к творогу желтки и половину сахара, перемешать. Белки взбить в пену, добавить оставшийся сахар и еще раз взбить. В творог добавить овсянку с кефиром, соду, погашенную лимонным соком, перемешать. Ввести взбитые в крепкую пену белки. Массу выложить в форму, смазанную маслом. Запекать в духовке в течение 30 минут.

Запеканка из овсяных хлопьев с яблоками в мультиварке

1,5 стакана овсяных хлопьев, 2–3 яблока, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, 1–2 яйца, сливочное масло, корица по вкусу

Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, нарезать кубиками, посыпать сахаром и корицей. В отдельной чашке смешать сахар, яйцо, молоко и овсяные хлопья. Добавить яблоки и перемешать. Чашу мультиварки смазать маслом, выложить смесь из яблок и овсяных хлопьев, поверхность разровнять. Сверху выложить кусочки сливочного масла. Запекать овсяную запеканку в мультиварке в режиме «Выпечка» 50 минут. После сигнала аккуратно вынуть запеканку и остудить.

Овсяная запеканка с творогом и медом

100 г овсяных хлопьев, 500 г творога, 100 мл молока, 3 ст. л. меда, 1 желток, 3 белка

Взбить яйца, добавить мед и творог. Тщательно вымешать. Добавить овсяные хлопья и молоко. Форму выстелить пергаментной бумагой, вылить смесь и запекать при 180 °С 40 минут.

Запеканка перловая с грибами

100 г перловой крупы, 100–120 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 11/4 стакана воды или бульона

Перловую крупу промыть в нескольких водах, выложить в дуршлаг и оставить на 30 минут, чтобы вода стекла. В сковороде растопить сливочное масло. Высыпать перловку в сковороду. Обжарить на огне при постоянном помешивании, пока крупа не поджарится. Шампиньоны вымыть и нарезать четвертинками. Положить грибы к перловке, перемешать и уменьшить огонь. Жарить примерно 3 минуты. Переложить крупу с грибами в смазанную маслом форму для выпечки, налить немного кипятка, посолить. Запекать в духовке при 180 °С в течение 1,5 часа.

Рисовая запеканка с яблочной начинкой

200 г круглого риса, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л молока, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 2 желтка, 1 ст. л. цедры лимона, соль по вкусу

Для яблочного пюре: 6 яблок, 100 г сахара, сок 1 лимона

Рис промыть несколько раз. В молоко добавить 100 г сахара, соль, промытый рис, лимонную цедру. Все хорошо перемешать, накрыть крышкой и варить с момента закипания 20 минут на среднем огне. Вымыть и очистить 4 яблока от кожуры, удалить сердцевину. Нарезать кубиками и тушить с лимонным соком и оставшимся сахаром до образования пюре, периодически помешивая. Оставшиеся 2 яблока нарезать дольками. К готовой каше добавить сливочное масло и перемешать, дать немного остыть. Взбить яйца и яичные желтки венчиком и добавить к остывшей каше, перемешать. Нагреть духовку до 175 °С. Смазать разъемную форму диаметром 20 см сливочным маслом и посыпать сахаром. Из фольги сформовать бортики и выложить по кругу внутри формы. В центр выложить половину рисовой массы, яблочное пюре, снова рисовую массу, снова пюре и завершить рисовой массой. За бортиками из фольги выложить дольки яблок по кругу. Аккуратно вынуть бортик из фольги. Запекать в духовке в течение 30 минут. Готовую запеканку посыпать сахаром. Запекать еще 15 минут, до золотистой корочки.

Рисовая запеканка с карамельной корочкой

200 г белого круглого риса, 700 мл молока, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 г ванилина, 2 яйца

Для яблочной начинки: 700 г яблок, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. лимонного сока

Для заливки: 150 г сметаны (20 % жирности), 3 ст. л. сахара, ванилин по вкусу, мелисса для украшения

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке. На сковороде на сливочном масле немного протушить натертые яблоки с сахаром и лимонным соком до испарения лишней влаги. В молоко добавить рис, сахар, соль и сварить кашу. Дать ей остыть. К каше добавить яйца и ванилин, перемешать. Форму смазать сливочным маслом. Выложить половину рисового слоя, выровнять поверхность. Затем выложить яблочный слой, снова выровнять поверхность. Выложить оставшийся рисовый слой. Для заливки смешать сметану, сахар и ванилин. Распределить заливку поверх рисового слоя. Запекать в нагретой до 190 ˚С духовке 45–50 минут. Подавать, украсив мелиссой или мятой.

Запеканка рисовая с морковью и томатным соусом

2 стакана риса, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты или томатного соуса, 50 г тертого сыра, сушеная зелень сельдерея, укропа, соль, молотый черный перец по вкусу

Рис тщательно промыть, залить 800 мл кипящей воды, варить 10 минут, не дав развариться, откинуть на дуршлаг. В глубокой сковороде в растительном масле обжарить до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук, добавить отваренную, натертую на крупной терке морковь и томатную пасту, перемешать. Соединить с рисом, приправить по вкусу пряной зеленью, перцем и солью. Выложить все в смазанную маслом форму для выпечки, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке в течение 20 минут.

Рисовая запеканка с семгой

350 г риса, 400 г семги, 1 л молока, 80 г сливочного масла, 80 г швейцарского сыра, 2 яйца, 3 ст. л. рубленой зелени (петрушка, укроп, тимьян), 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

В большую кастрюлю влить молоко и довести до кипения. Всыпать рис, немного посолить и варить на слабом огне, помешивая, до готовности. Готовый рис выложить в широкое блюдо и остудить. Филе семги нарезать тонкими полосками. Духовку нагреть до 220 °С. Остывший рис переложить в миску и добавить растопленное сливочное масло. Желтки отделить от белков. Добавить к рису желтки и снова перемешать. Добавить тертый твердый сыр. Белки взбить со щепоткой соли и добавить к рисовой массе. Осторожно перемешать. Добавить в рис зелень. Форму смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить слоями рис и рыбу. Последним слоем выложить рис, разровнять и посыпать панировочными сухарями. Поставить в нагретую до 220 °С духовку на 20 минут. Готовую запеканку слегка остудить и, перевернув на сервировочное блюдо, выложить из формы.

Рисовая запеканка «Воздушная»

100 г риса, 2 яйца, 100 г отварной курицы, 150 г сыра, 1 луковица, 2 ст. л. масла, соль по вкусу

Рис отварить. Лук мелко нарезать, обжарить. Курицу мелко нарезать, смешать с желтками и жареным луком. Белки взбить. Смешать остывший рис с белками. Половину риса выложить в форму для запекания, поверх него – курицу, затем оставшуюся половину риса. Накрыть крышкой. Запекать в предварительно нагретой духовке при 160–180 °С 45 минут, до готовности. Затем посыпать тертым сыром. Запекать еще 5 минут.

Рисовая запеканка с копченым сыром

200 г длиннозерного риса, 80 г сливочного масла, 230 г копченого сыра, 4 яйца, 200 г сметаны, 2 ст. л. панировочных сухарей, прованские травы по вкусу

Рис отварить до готовности, переложить в миску. Добавить сливочное масло, перемешать и дать остыть. Взбить яйца со сметаной. Сыр натереть на средней терке. К остывшему рису добавить тертый копченый сыр, сметану, взбитую с яйцами, прованские травы. Перемешать. Круглую разъемную форму диаметром 20 см смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить рисовую массу в форму. Запекать в нагретой до 180 ˚С духовке до золотистой корочки (примерно 50 минут).

Рисовая запеканка с маком

250 г риса, 2 ст. л. оливкового масла, 1 луковица, 2 ч. л. мака, 400 г помидоров, 1 ст. л. томатного пюре, 1 л овощного бульона, 180 г мороженого горошка, 400 г консервированной фасоли, 200 г сыра моцарелла

Нагреть оливковое масло в большой кастрюле и обжарить в нем лук в течение 5 минут, до мягкости. Добавить мак и горчицу и готовить еще 1 минуту. Добавить рис, помидоры, томатную пасту и бульон и довести до кипения, варить 30–40 минут. Добавить горошек и фасоль и готовить еще 5 минут. Приправить по вкусу. Переложить смесь на большое блюдо и разровнять. Разложить сверху слоями помидоры и сыр. Запекать под грилем до золотистого цвета.

Рисовая запеканка с черносливом

1/2 стакана риса, 1/2 стакана чернослива, 1,5 ст. л. растительного масла, 1/2 ст. л. сахара, 2–3 щепотки лимонной кислоты, 200 мл воды

Рис промыть, обсушить и обжарить на сковороде. Из чернослива удалить косточки. В кипящую воду положить чернослив и обжаренный рис, добавить сахар, лимонную кислоту и вскипятить. Готовить 10 минут. Переложить все в смазанную сливочным маслом форму. Запекать в духовке в течение 10 минут.

Запеканка из риса и тыквы

3/4 стакана риса, 1 кг тыквы, 3 стакана молока, 5 яиц, 1/2 стакана сахара

Тыкву очистить от кожицы и мелко нарезать, влить 200–300 мл воды и варить до мягкости. Добавить молоко, рис (его необходимо хорошо промыть) и варить 20–25 минут. После этого массу охладить, положить яйца, растопленное сливочное масло, сахар и тщательно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями. Запекать в духовке до готовности.

Запеканка рисовая с шоколадом

300 г риса, 500 мл воды, 500 мл молока, 80 г сахарной пудры, 3 яйца, 20 г шоколада, 30 г изюма, 30 г грецких орехов, 1 ч. л. корицы, соль по вкусу

Рис перебрать, промыть, залить водой и молоком, посолить и варить до мягкости. Охладить. Желтки растереть с сахаром. Добавить тертый шоколад, промытый изюм, растертые орехи, корицу, охлажденный отварной рис, взбитые в пену белки. Все перемешать и выложить в смазанную маслом или маргарином и обсыпанную панировочными сухарями форму, которую поместить в кастрюлю с водой, а кастрюлю – в нагретую духовку. Запекать на небольшом огне 1 час.

Рисовая запеканка с корицей, гвоздикой и кардамоном

500 г длиннозернистого риса, 1 луковица, 1 головка молодого чеснока, 3–4 палочки корицы, 10–15 бутонов гвоздики, 1/2 ч. л. зерен кардамона, 1 небольшой красный перец чили, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. морской соли, 1 яйцо, 1 пучок кинзы

Разогреть растительное масло в глубокой толстостенной кастрюле. Мелко нарезать лук и слегка обжарить его в масле так, чтобы он стал мягким. Очистить головку чеснока, разломить ее на зубчики и положить к луку. Добавить корицу, гвоздику, кардамон, перец чили (сделать на нем надрез). Постоянно помешивая, обжарить лук и чеснок до золотистого цвета и всыпать в кастрюлю рис. Хорошо все перемешать, залить рис кипятком так, чтобы воды было в 2 раза больше, чем риса. Накрыть кастрюлю крышкой и варить рис до полуготовности, затем посолить. Добавить в рис мелко нарезанную кинзу и яйцо, перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке в течение 10 минут.

Запеканка из риса и экзотических фруктов

300 г риса, 600 г бананов, 300 г яблок, 300 г ананасов, 100 г апельсинов, 200 г сладкого перца, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. меда, зелень, шафран, перец, соль по вкусу

Рис отварить в небольшом количестве подсоленной воды, смешать его с перцем и шафраном, добавить сливочное масло и мед. Бананы, яблоко и апельсин очистить, у ананаса отделить мякоть и нарезать фрукты маленькими кусочками. Перец нарезать тонкими дольками. Рис смешать с кусочками фруктов, положить в большой сотейник или утятницу горкой. Запекать в течение 10–12 минут на слабом огне. Готовое блюдо украсить кусочками фруктов и зеленью.

Рисовая запеканка с грушами

250 г отварного риса, 2 груши, 70 г сливочного масла, 60 г грецких орехов, 2 яйца, 150 г сахара, 100 г абрикосового джема, 1 ст. л. муки, 1/3 лимона

Промытый рис всыпать в кипящую воду и отварить до готовности, остудить. Грецкие орехи мелко нарезать блендером. Сливочное масло растопить на водяной бане. Смешать все подготовленные ингредиенты. Груши очистить, вырезав сердцевину, нарезать мякоть ломтиками. Отжать лимонный сок, сбрызнуть груши, чтобы не потемнели. Джем размолоть в блендере, добавив немного сахара. Смазанную форму для выпечки посыпать мукой. Выложить на дно формы половину рисовой массы. Выложить сверху груши, посыпать сахаром. Затем выложить джем и оставшийся рис. Отделив белки от желтков, растереть желтки с оставшимся сахаром. Белки взбить в плотную пену и аккуратно смешать с желтковой массой. Вылить смесь в форму и поставить в духовку. Запекать пирог при температуре 200 ˚С до золотистой корочки.

Рисовая запеканка по-немецки

1 стакан круглого риса, 31/2 стакана молока, 4 яйца, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. изюма, 3 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1–2 яблока, соль по вкусу

Из риса с молоком приготовить не очень густую кашу, посолить и дать остыть. Масло взбить с сахаром, постепенно добавляя желтки. Смешать с рисом, ванильным сахаром и изюмом. 4 белка взбить в воздушную белую массу, добавить в рис. Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Половину теста выложить в форму. Очищенные и нарезанные тонкими ломтиками яблоки положить сверху, накрыть оставшейся рисовой массой и запекать в духовке 40–60 минут.

Рисовая запеканка с мидиями и кокосами

150 г риса, 220 г мидий, 300 мл овощного бульона, 1/2 луковицы, 1/2 стручка красного сладкого перца, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, 50 мл сливок, 150 мл воды, 2 ст. л. кокосовой стружки, 50 г сыра, куркума, кориандр, соль, перец по вкусу

Отварить рис в бульоне в течение 20 минут. Выложить рис в слегка смазанную маслом огнеупорную форму. Очистить и нарезать ломтиками лук. Вымыть, очистить от семян и нарезать тонкими ломтиками сладкий перец. Обжарить лук и перец в масле, посыпать мукой и развести сливками и водой. Добавить приправы и дать прокипеть примерно 5 минут. Положить мидий в овощной соус, полить рис соусом. Смешать сыр и кокосовую стружку и посыпать запеканку. Запекать при температуре 250 °C 10 минут.

Рисовая запеканка с креветками и утиной грудкой

300 г риса, 500 мл воды, 2 утиные грудки, 250 г креветок, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 30 г корня имбиря, 2 стебля сельдерея, 250 г моркови, 500 мл куриного бульона, соль, перец по вкусу

Сварить рис и оставить примерно на час, затем слить оставшуюся воду и дать обсохнуть. С грудок снять половину кожи, мелко нарезать и обжарить без добавления жира. Грудки посолить, поперчить и обжарить в растопленном жире с двух сторон. Очистить лук и чеснок, мелко нарезать и протушить в оставшемся утином жире. Очистить имбирь, мелко нарезать и также протушить. Сельдерей нарезать кусочками. Морковь нарезать ломтиками. Лук тонко нарезать. Овощи, рис и креветок обжарить на сковороде. Добавить бульон, дать закипеть, посолить и поперчить. Выложить все в смазанную жиром форму. Грудки положить сверху. Запекать в духовке при 180 ˚С до готовности.

Запеканка из риса с маслинами

2 стакана риса, 2 луковицы, 1 стебель лука-порея, 100 г маслин, 4–6 ст. л. растительного масла, нарезанная зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Мелко нарезанный лук и рис спассеровать в растительном масле до прозрачности риса и разделить на две части. Мелко нарезанный стебель лука-порея посолить и смешать с маслинами, из которых предварительно удалить косточки. Половину риса выложить ровным слоем в смазанную маслом посуду. На него разложить лук-порей с маслинами и накрыть слоем риса. Влить 1 л горячей воды, посыпать молотым черным перцем и запекать в духовом шкафу при умеренной температуре 25–30 минут. Посыпать блюдо нарезанной зеленью петрушки и подать к столу с маринадами и соленьями или с салатом из квашеной капусты, посыпанной красным перцем.

Запеканка гречневая

2 стакана гречневой крупы, 4 сосиски, 2 средние луковицы, 100 г шпината, 1 яйцо, 1 ст. л. гречневой муки, 1 стакан молока, соль, перец по вкусу

Отварить гречневую крупу на воде (на 2 стакана крупы 3 стакана воды). Обжарить мелко нарезанный лук с мелко нарезанными сосисками и шпинатом. В форму выложить половину гречки, сосиски и снова кашу. Смешать яйцо, молоко, муку, соль, перец, вылить полученную массу поверх каши. Запекать в духовке при 200–250 ˚С 20–30 минут.

Гречневая запеканка с грибами и луком

1 стакан гречневой крупы, 200–300 г шампиньонов, 1–2 головки репчатого лука, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый перец, зеленый лук (можно петрушку или укроп)

Гречневую крупу перебрать, положить в кастрюлю, промыть и залить 400 мл холодной воды. Довести до кипения, уменьшить огонь и снять пену. Кастрюлю накрыть крышкой и варить кашу на слабом огне, пока она не впитает воду (20–25 минут). Перемешивать кашу во время варки не нужно. Грибы промыть (свежие лесные грибы предварительно перебрать). Шампиньоны нарезать ломтиками. Лук очистить и нарезать мелко или четвертькольцами. Лук обжарить в растительном масле до мягкости (3–5 минут). К луку положить грибы и жарить, помешивая, 8–10 минут. Посолить и поперчить. Готовую кашу смешать с луком и грибами, переложить в смазанную маслом форму для выпечки и поставить в духовку на 1 час при температуре 150 ˚С. Подавать, посыпав кольцами зеленого лука или нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Гречневая запеканка с печенью

1 стакан гречневой крупы, 21/2 стакана воды, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 500 г печени, 100 г сыра, 3–4 ст. л. сметаны, 1 луковица, 1 морковь, соль, перец по вкусу

Лук нарезать кубиками, морковь натереть на терке и спассеровать на растительном масле в течение 5 минут. Добавить нарезанную кусочками печень, посолить, поперчить и жарить на среднем огне до готовности. Готовую печень с овощами мелко нарубить до однородной пастообразной массы. Сварить гречневую кашу. Слегка взбить яйца. В сковороде растопить сливочное масло. В гречку добавить яйца и сливочное масло и хорошо перемешать. Форму смазать сливочным маслом и выложить 1/2 гречневой массы, разровнять и слегка утрамбовать. На гречку выложить печеночную массу, разровнять. На печень снова положить гречку, разровнять. Сыр натереть на терке, добавить сметану и перемешать. Выложить на гречку сырно-сметанную массу. Запекать в нагретой до 180 ˚С духовке до золотистой корочки.

Гречневый крупеник

200 г дробленой гречневой крупы, 2 яйца, 600 мл воды

Сварить и немного охладить вязкую кашу. Добавить взбитые яйца. Выложить ровным слоем на смазанный жиром противень. Запекать в духовке 20–30 минут.

Гречневик

1/2 стакана гречневой крупы, 1 ч. л. растительного масла, 200 г кураги, 300 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. меда

Крупу перебрать. В кастрюле вскипятить 1 стакан воды, влить растительное масло и всыпать гречку. Довести до кипения, снять пену. Уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить до готовности. Курагу вымыть, залить кипятком и оставить на 10 минут; откинуть на дуршлаг. Половину кураги измельчить в блендере в пюре, остальную нарезать соломкой. Смешать курагу. Творог переложить в миску, добавить яйцо и мед. Тщательно вымесить. Добавить в творожную массу гречку, перемешать. В форму для выпечки положить половину полученной массы, разровнять поверхность. Выложить ровным слоем подготовленную курагу, сверху – оставшуюся массу из творога и гречки. Разровнять. Нагреть духовку до 170˚С. Форму с гречневиком плотно накрыть фольгой. Запекать 25 минут. (За 10 минут до готовности снять фольгу.) Вынуть гречневик из духовки и дать остыть, затем нарезать на куски.

Гречневая запеканка «Бонжур»

1 стакан гречневой крупы, 130 мл воды, 300 г крем-сыра, 2 яйца, 100 г бекона, 1 зубчик чеснока, 30 г сметаны, 1 консервированный огурец, 1 ч. л. сливочного масла, зелень петрушки

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Обжарить нарезанный небольшими кусочками бекон с мелкорубленым чесноком. Форму для запекания смазать маслом. Гречневую кашу смешать с яйцом. Выложить половину гречневой каши в форму. Огурец мелко нарубить, слить лишнюю жидкость. Крем-сыр смешать с яичным желтком, огурцами и беконом, выложить поверх каши. Оставить немного желтка. Добавить слой оставшейся каши. Сметану смешать с оставшимся желтком и залить этой смесью запеканку. Запекать при температуре 180 °С 20 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Запеканка «Наслаждение»

1 стакан гречневой крупы, 200 г ветчины, 2 ст. л. готового хрена, 2 луковицы, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 ст. л. кетчупа, 1 пучок зеленого лука

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Ветчину нарезать небольшими кубиками и обжарить с измельченным репчатым луком на сковороде. Добавить кетчуп и 1 ст. ложку хрена. Форму для запекания смазать маслом, посыпать панировочными сухарями или манкой. Выложить в форму половину гречки. Сверху – обжаренную ветчину. Нарезать зеленый лук и выложить поверх ветчины. Последним слоем должна быть оставшаяся гречка. Приготовить заливку: яйцо взбить со щепоткой соли, добавить сметану и 1 ст. ложку хрена. Залить этой смесью запеканку и посыпать зеленью. Запекать в духовке при 180 °С 25–30 минут.

Запеканка из пшена с тыквой

440 г пшена, 1 тыква, 1 л молока, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 200 г чернослива без косточек, 2 ст. л. сметаны, 200 г сливочного масла, соль по вкусу

Крупу перебрать, несколько раз промыть в горячей воде. Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать мелкими кубиками. Молоко довести до кипения, положить тыкву, соль, сахар, проварить 2–3 минуты, затем всыпать пшено и варить до готовности при слабом нагреве. В конце варки добавить половину нормы масла, слегка охладить и перемешать с яйцами (оставив 1 желток). В смазанную маслом форму выложить половину каши, затем чернослив. Накрыть оставшейся кашей. Поверхность разровнять, смазать смесью сметаны с желтком и запекать в духовке при 230 °С до образования румяной корочки. При подаче к столу запеканку полить растопленным оставшимся маслом.

Запеканка ячневая

5–6 ст. л. ячневой крупы, 1 л молока, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахара, 150 г очищенных грецких орехов или миндаля, панировочные сухари

Вскипятить молоко, всыпать ячневую крупу, размешать, накрыть крышкой и варить до загустения. Затем добавить сливочное масло, перемешать, остудить. Добавить яйца, сахар, молотые грецкие орехи или миндаль, смешать, выложить в смазанную холодным сливочным маслом и посыпанную сухарями форму. Верх смазать яйцом, посыпать сахаром. Запекать в духовке до румяного цвета. Отдельно подать молоко или сливки.

Запеканка из булгура

2 стакана крупы булгур, 1 головка репчатого лука, 1–2 стручка зеленого сладкого болгарского перца, 1 помидор, 1 ст. л. томатной пасты, оливковое или другое растительное масло, соль, перец по вкусу

Лук очистить, промыть и нарезать. Перец очистить от семян, промыть и нарезать. В сковороде разогреть масло и протушить лук с перцем до мягкости. Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу, удалить семена и сок, нарезать и добавить к луку с перцем. Крупу промыть и протушить вместе с овощной смесью. Залить кипятком. Как только закипит, посолить, поперчить, добавить томатную пасту. Переложить все в смазанную маслом форму для выпечки и готовить в духовке 20 минут.

Запеканка гречневая с грибами

1 стакан гречневой крупы, 500 г грибов, 1 стакан сметаны, 3 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец по вкусу

Гречневую крупу отварить на медленном огне с добавлением соли. Мелко нарубить лук и грибы, обжарить на масле до золотистого цвета. Смешать с кашей, добавить половину сметаны и взбитое яйцо. Смесь посолить, поперчить, перемешать и переложить в смазанную маслом форму. Запекать 10–15 минут в духовке. Подавать запеканку со сметанной.

Слоеный гречник

4 стакана гречневой каши, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 3 ст. л. сливочного масла, 150 г сметаны, 2 яйца, 150 г тертого сыра, соль, перец по вкусу

Лук нарубить и обжарить на масле в течение 3–5 минут. Добавить мелко нарезанные грибы. Половину готовой гречневой каши выложить в смазанную маслом форму, затем – слой грибов с луком и оставшуюся кашу. Сметану смешать со взбитым яйцом и полить этой смесью гречник. Посыпать блюдо сыром. Запекать в духовке при 180 °С 10 минут.

Запеканки из макаронных изделий

Запеканка из макарон

200 г макарон, 50 г сливочного масла, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 3/4 стакана сахара, ванилин, соль по вкусу

Отварить макароны, переложить в форму для запекания и добавить нарезанное кусками масло. Взбить яйца с сахаром и ванилином (по желанию). Влить подогретое молоко в смесь из яиц и сахара, залить макароны. Поставить запеканку в духовку, нагретую до 200 °С, на 20–25 минут. Запекать до золотистого цвета. Готовую запеканку оставить в выключенной духовке еще на 5–10 минут. Когда запеканка остынет, разрезать на порции.

Запеканка из макарон с мясным фаршем

400 г макарон, 150 г сыра, 400 г мясного фарша, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 луковица, 20 г растительного масла, соль, перец, специи по вкусу

Макароны отварить до готовности согласно инструкции на упаковке. Готовые макароны откинуть на дуршлаг. Промыть и охладить. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами, обжарить, помешивая, на среднем огне 2–3 минуты. К луку добавить фарш (куриный, свиной, говяжий), соль и перец, обжарить на сковороде до готовности, около 15 минут. Макароны смешать с фаршем, посолить, поперчить, вбить яйца. Хорошо перемешать, добавить молоко, перемешать. Форму смазать маслом, выложить подготовленные продукты, посыпать специями. Натереть на крупной терке твердый сыр и посыпать запеканку. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 20 минут.

Запеканка из макарон с сыром

500 г макарон, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2–3 ст. л. растительного масла, 150 г сыра, 2 ч. л. соли, панировочные сухари, сливочное масло

Отварить макароны в течение 5–7 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, добавить растительное масло и перемешать. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с солью, смешать со сметаной, добавить тертый сыр. Все смешать с макаронами. Взбить белки, ввести в макароны и осторожно перемешать. Посуду для запеканки смазать маслом (растительным или сливочным) и, по желанию, посыпать сухарями. Выложить подготовленную массу. Запекать в духовке до образования румяной корочки (примерно 20–25 минут) при температуре около 190 °C.

Запеканка из макарон с колбасой в микроволновке

150 г макарон, 2 яйца, 100 г колбасы, 1 ст. л. сметаны, 1 луковица, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Отварить макароны до готовности согласно инструкции (4–8 минут). Дать отстояться и отцедить. Колбасу мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Отделить желтки от белков. Растереть желтки. К макаронам добавить мелко нарезанную колбасу, лук, желтки, сметану, соль, перец. Все перемешать. Отдельно взбить в густую пену яичные белки и осторожно перемешать с макаронной смесью. Посуду для запекания смазать маслом, выстлать пергаментом (также смазанным маслом). Выложить смесь и посыпать тертым сыром. Запекать в микроволновой печи на полной мощности 10–12 минут. Готовой запеканке дать отстояться 6–8 минут.

Запеканка из макарон и творога

200 г макарон, 200 г творога, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, цедра лимона по вкусу

Отварить макароны согласно инструкции на упаковке. Откинуть на сито или дуршлаг, охладить. В творог добавить яйца, сахар, ванилин или цедру, добавить остывшие макароны и хорошо перемешать. Нагреть духовку до 180 °С. Форму застелить фольгой и смазать маслом. Выложить массу в смазанную форму, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке в течение 30 минут. Затем огонь выключить и оставить запеканку в духовке до остывания. Подавать запеканку с ягодным соком или соусом.

Макаронная запеканка по-неаполитански

500 г макарон-перьев, 500 г мясного фарша (свинина, говядина или смешанный), 1 луковица, 2 ст. л. томатной пасты, 100 г сыра, 400 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 1 пучок зеленого лука, соль, перец по вкусу

Отварить макароны в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, полить маслом (2 ст. л.). Мелко нашинкованный лук обжарить на сковороде с 2 ст. л. растительного масла, добавить фарш, жарить, пока не выпарится вся жидкость. Добавить томатную пасту, перемешать. Растопить в миске сливочное масло и, не снимая с огня, постепенно добавить муку, перемешать до однородности. Так же, частями, добавить молоко. Когда смесь закипит, снять с огня. Форму для запекания застелить пергаментной бумагой, выложить макароны, сверху – фарш, затем снова макароны. Залить все соусом. Запекать в духовке в течение 30 минут при температуре 180 ˚С. За 5 минут до готовности посыпать запеканку тертым сыром. Перед подачей украсить зеленым луком.

Макаронная запеканка с ветчиной и овощами

3 стакана макарон (рожки, спиральки, 3 ст. л. оливкового масла, 6 тонких ломтиков ветчины, 1 луковица, 1 стручок сладкого красного перца, 2/3 стакана вяленых помидоров, 3 ст. л. базилика, 1 стакан тертого сыра, 4 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Отварить макароны в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг. В сковороде на 1 ст. л. оливкового масла обжарить кусочки ветчины и лук в течение 4–5 минут. Добавить перец, вяленые помидоры и готовить 1–2 минуты. Перемешать с макаронами, базиликом и швейцарским сыром. Нагреть духовку до 180 ˚С. Смазать круглую форму маслом, посыпать дно и стенки панировочными сухарями (1 ст. ложка). Выложить смесь в подготовленную форму. Взбить яйца с молоком, солью и перцем и залить макароны. Посолить, поперчить оставшиеся сухари и перемешать с 2 ст. л. масла. Посыпать сухарной смесью макароны в форме. Запекать 40–45 минут.

Кугл с яблоками, изюмом и корицей

500 г лапши, 130 г сливочного масла, 2 яблока, 250 г творога, 3–4 яйца, 200 г сахара, 1 ч. л. корицы, 100 г изюма

Отварить лапшу согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг. Растопить сливочное масло и добавить к лапше. Яблоки очистить и натереть на терке. Смешать лапшу с тертыми яблоками. Взбить яйца. Добавить к лапше творог, сахар, корицу, промытый изюм и взбитые яйца и хорошо перемешать. Нагреть духовку до 180 °С. Переложить приготовленную массу в круглую форму для запекания и запекать около 1 часа (до хрустящей румяной корочки).

Запеканка из макарон с вялеными томатами

250 готовых макарон, 2 яйца, 150 мл сливок, 100 г вяленых помидоров, 50–100 г тертого сыра, 50 г кедровых орешков

Взбить яйца со сливками. Нарезать вяленые помидоры. Смешать макароны, яично-сливочную смесь, помидоры, кедровые орешки и сыр и выложить в смазанную форму для запекания. Запекать в духовке в течение 30 минут при температуре 200 ˚С. В процессе приготовления можно немного подливать молоко (по желанию, если запеканка подсыхает).

Запеканка из макарон, грудинки и шпината

250 г макарон, 150–200 г шпината, 200 г копченой грудинки, 80 г сыра твердых сортов, 2 луковицы, 2 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 ч. л. базилика, 1 ч. л. крахмала, 1 ч. л. гранулированного чеснока, 1/2 пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу

Промыть шпинат и крупно нарезать. Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Грудинку нарезать соломкой. Лук очистить и мелко нарезать. На растительном масле обжарить лук с грудинкой. Добавить шпинат и жарить, помешивая, до мягкости. Всыпать панировочные сухари, чтобы впитали лишнюю жидкость. Добавить в сковороду макароны, базилик и половину тертого сыра, перемешать. Выложить все в огнеупорную форму. Взбить сливки с яйцами, солью, перцем, крахмалом, гранулированным чесноком и залить макароны со шпинатом и грудинкой. Посыпать оставшимся сыром и тертым сливочным маслом. Запекать в нагретой до 200 ˚С духовке 25 минут. Готовую запеканку посыпать мелко нарезанной зеленью.

Запеканка с макаронами и телятиной

200 г макарон, 500 г телятины, 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 100 г тертого сыра, 1 ст. л. томатной пасты, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 ч. л. соли

Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Добавить яйца и половину тертого сыра, хорошо перемешать и разделить на 2 части. Небольшую форму для запекания с высокими бортиками смазать 1 ст. л. масла и посыпать панировочными сухарями. Выложить половину смеси макарон с сыром, слегка прижать. Телятину нарезать соломкой. На сковороде на оставшемся масле обжарить измельченный чеснок в течение 1–2 минут. Выложить мясо, посыпать оставшейся солью и жарить еще 5 минут, помешивая деревянной лопаткой. Добавить томатную пасту и, продолжая помешивать, готовить еще 5 минут. Полученной массе дать немного остыть. Затем выложить ее ровным слоем в форму для запекания на слой макарон. Сверху выложить оставшиеся макароны, слегка прижать и посыпать оставшимся сыром. Запекать 35 минут при температуре 200 ˚С.

Запеканка из макарон с яблоками

50 г макарон, 100 г яблок, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. сливочного масла, соль по вкусу

Измельченные макароны отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Яблоко запечь в духовке, протереть через сито и в приготовленное пюре добавить сахар (вместо пюре можно использовать мелко нарезанное сырое яблоко). Сковороду смазать сливочным маслом и выложить на нее слоями макароны и яблочное пюре. Сверху положить кусочек масла. Запекать в духовке 20 минут.

Запеканка из макарон с яйцом

400 г макарон, 7 яиц, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу

Яйца слегка взбить с солью. Макароны отварить до готовности, заправить сливочным маслом (15 г). Добавить взбитые яйца, перемешать. Форму смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями (1 ст. л.). Переложить макароны в подготовленную форму, разложить на поверхности кусочки сливочного масла (20 г), посыпать сухарями (1 ст. л.). Запекать в духовке до золотистой корочки при температуре 200 °С (20 минут).

Запеканка из макарон с яблоками

200 г макарон, 1 кг яблок, 100 г сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, ванильный сахар по вкусу

Налить в большую кастрюлю воду и 1 ст. л. растительного масла, довести до кипения и отварить макароны в течение 10 минут. Откинуть макароны на дуршлаг, ополоснуть теплой водой и снова откинуть на дуршлаг. Яблоки очистить, натереть на крупной терке. Форму смазать жиром, посыпать сухарями и тонкими слоями выложить макароны и яблоки. Каждый слой яблок посыпать сахаром, смешанным с ванильным сахаром (вверху и внизу должен быть слой лапши). Запекать в духовке около 40 минут при температуре 190 °С.

Запеканка из макарон с вареной колбасой

400 г макарон или рожек, 250 г вареной колбасы или сарделек, 1 луковица, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. молока, 1 яйцо, 1 ст. л. томатной пасты, соль, молотый черный перец по вкусу

Макароны отварить до готовности в соленой воде, откинуть на дуршлаг, промыть кипятком и отцедить отвар. Нагреть на сковороде жир или растительное масло, слегка обжарить в нем мелко нарезанный лук, добавить нарезанную соломкой колбасу или сардельки. Все обжарить, добавить горчицу, перемешать, влить разбавленную водой до нужной густоты томат-пасту, взбитое с молоком яйцо, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Залить полученной смесью макароны и осторожно перемешать вилкой. Выложить подготовленные макароны на противень. Запекать в нагретой духовке. Запеканку подать горячей со свежими или квашеными овощами.

Запеканка из макарон с горчичной заливкой

400 г тонких макарон, 200 г грибов, 1 яйцо, 2 ч. л. горчицы, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. кулинарного жира, соль, молотый черный перец по вкусу

Грибы мелко нарезать. Макароны разломать, отварить в кипящей подсоленной воде, отцедить, залить холодной водой и вновь тщательно отцедить. Нагреть жир, спассеровать на нем мелко нарезанный лук и грибы. Когда испарится вода, добавить горчицу, томатное пюре, разбавленное водой комнатной температуры, яйцо, взбитое с молоком, посолить, поперчить и смешать с макаронами. Приготовленную массу выложить на смазанный маслом противень. Запекать в умеренно горячем духовом шкафу. При подаче нарезать запеканку порционными кусками.

Запеканка из макарон с рыбой

200 г макарон, 200 г рыбного филе, 2 ст. л. растительного масла, 100 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 50 г сыра, 30 г панировочных сухарей, 1 яйцо, соль, перец по вкусу

Макароны отварить согласно инструкции на упаковке. Лук обжарить на масле, смешать с макаронами, посыпать перцем. Рыбу нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и обжарить. Кастрюлю смазать маслом, посыпать сухарями, на дно уложить половину макарон, затем рыбу, прикрыть остальными макаронами, залить сметаной, смешанной с яйцом, посыпать тертым сыром и поставить в горячую духовку на 30–35 минут.

Запеканка из макарон и куриных сердечек

300 г макарон, 300 г куриных сердечек, 1 луковица, 1 стакан молока, 2 яйца, 200 г сыра, 1 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 1–2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Лук мелко нарезать. С сердечек срезать жир и разрезать их вдоль на половинки и обжарить с луком до румяной корочки на нагретой сковороде с растительным маслом. Затем посыпать сердечки мукой и обжарить. Постоянно помешивая, влить к сердечкам молоко, посолить, поперчить и снять с огня. Макароны отварить до готовности в подсоленной воде. Натереть сыр, слегка взбить яйца. Готовые макароны откинуть на дуршлаг и промыть. Выложить макароны в форму, смазанную маслом. Сверху выложить сердечки, разровнять и залить взбитыми яйцами. Посыпать запеканку тертым сыром, сверху разложить кусочки сливочного масла. Поставить запеканку в нагретую духовку и готовить до румяной корочки, 15–20 минут, при температуре 200 °С. Готовую запеканку из макарон и куриных сердечек, слегка остудив, нарезать на куски и подать на стол.

Запеканка из спагетти с овощами

300–400 г спагетти, 3 крупных помидора, 2 баклажана, 1/2 головки чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. морской соли, 100 г тертого сыра, 1/2 ч. л. сахара, щепотка сухого базилика, 2 ст. л. белого вина

Духовку разогреть до 200 °С. Отварить спагетти до полуготовности в подсоленной воде, добавив 1 ст. ложку оливкового масла. Слить воду и добавить в спагетти 2 ст. л. оливкового масла. Разогреть в сковороде еще 2 ст. л. оливкового масла, добавить нарезанный чеснок и обжарить. Помидоры ошпарить, снять кожицу, крупно нарезать и добавить к чесноку, положить очищенные и нарезанные баклажаны и прогреть. Затем добавить соль и сахар, щепотку базилика, поперчить. Натереть на крупной терке сыр. В форму для запекания положить спагетти, сверху – приготовленный овощной соус, половину сыра, влить вино. Запекать в духовке в течение 15 минут. Подавать с оставшимся тертым сыром.

Запеканка из макарон с сыром и капустой

300 г макарон-перьев, 1 кочан цветной капусты, 200 г сметаны, 2 ст. л. зернистой горчицы, 200 г тертого сыра чеддер, 2 помидора

Отварить макароны в течение 2 минут, добавить соцветия цветной капусты и варить 8–10 минут, до мягкости. Слить воду. К воде добавить сметану, горчицу и почти весь сыр, перемешать, прогреть на медленном огне, пока сыр не начнет плавиться. Нагреть гриль до максимальной температуры. Выложить макароны и капусту в соус, перемешать, приправить по вкусу. Переложить все в огнеупорную форму и посыпать измельченными помидорами, черным перцем и остатками сыра. Запекать до образования корочки в течение 5 минут.

Макаронная запеканка с брынзой

200 г макарон, 200 г брынзы, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. молока, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу

Отварить макароны в малом количестве воды, смешать со сливочным маслом, натертой на крупной терке брынзой и выложить в сковороду, смазанную сливочным маслом или маргарином. Залить все смесью из растертых с сахаром яиц и молока. Запекать в духовке при умеренной температуре. При подаче полить растопленным сливочным маслом или сметаной.

Запеканка из спагетти

300 г спагетти, 300 г копченой колбасы, 100 г сыра, 3 дольки чеснока, 1 луковица, 200 г творога, 100 г сметаны, 2 яйца, орегано, мускатный орех, соль, молотый черный перец по вкусу

Сыр натереть. Колбасу и лук мелко нарезать, обжарить. Спагетти отварить, смешать с колбасой и луком, творогом, сметаной, рубленым чесноком и половиной тертого сыра, добавить специи. Выложить в форму и посыпать оставшимся сыром. Запекать, пока сыр не подрумянится. Закрыть форму фольгой. Запекать еще 20 минут.

Макаронник с грибами

500 г макарон, 50 г сушеных грибов, 1–2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, панировочные сухари, соль, перец по вкусу

Сушеные грибы вымочить, мелко нарубить, обжарить в масле и смешать с поджаренным луком, перцем и солью. Отварить макароны, половину выложить ровным слоем на смазанную маслом сковороду и залить сырым яйцом. Сверху выложить грибной фарш и слой макарон, посыпать сухарями, полить маслом и поставить в духовку на 15 минут.

Макаронник с мясом

250 г макарон, 1 яйцо, 400 г мясного фарша, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, соль по вкусу

Макароны отварить в подсоленной воде, охладить, заправить маслом и взбитыми яйцами. Половину массы выложить на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху – фарш и оставшуюся массу, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром. Запекать 50 минут. При подаче макаронник нарезать на куски и полить маслом.

Макаронник с творогом

250 г макарон, 100 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, шоколадный соус, ванилин, соль по вкусу

Отварить макароны, смешать со взбитыми яйцами, солью, сахаром. Творог протереть через сито, смешать с макаронами, выложить в форму, смазанную маслом, разровнять, посыпать сухарями. Запекать в духовке при температуре 180°С в течение 15–20 минут. Подавать с шоколадным соусом.

Макаронник с яблоками

250 г макарон, 2 яйца, 4 ст. л. молока, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г яблок, ванилин, соль по вкусу

Отварить макароны, смешать с сахаром и мелко нарезанными яблоками, выложить в форму и залить яйцами, взбитыми с молоком. Запекать в смазанной маслом форме до готовности.

Лапшевник с морской капустой

300 г домашней лапши, 1 л молока, 2 стакана воды, 400 г творога, 150 г отварной морской капусты, 3 яйца, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. тертого сыра, соль по вкусу

Отварить лапшу до полуготовности, добавить в кастрюлю молоко и, помешивая, варить лапшу, пока она не превратится в вязкую массу. Отделить белки от желтков. Морскую капусту пропустить через мясорубку, творог протереть и смешать с капустой, добавить яичные желтки, растертые с сахаром. Лапшу соединить с капустой и творогом, хорошо взбить лопаткой и осторожно ввести взбитые яичные белки. Массу выложить в смазанную маслом глубокую сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке.

Лапшевник с мясом

350 г домашней лапши, 250 г говядины, 250 г говяжьего сердца, 250 г легких, 250 г печени, 2 луковицы, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1/2 стакана сметаны, соль, перец по вкусу

Отварить лапшу в подсоленной воде, заправить сливочным маслом и смешать со взбитыми яйцами. Легкое, сердце, печень отварить, мясо нарезать мелкими кусочками и обжарить. Все мясные продукты залить 2 стаканами отвара от лапши и протушить под крышкой 15–20 минут. Вынуть из отвара мясо и субпродукты и пропустить через мясорубку. Добавить к ним обжаренный лук, перец, соль и перемешать. Противень смазать маслом и уложить на него слоями лапшу и мясопродукты, так чтобы нижний и верхний слои были из лапши. Посыпать лапшу сухарями и залить сметаной. Противень поставить в нагретую духовку. Запекать 20–25 минут.

Лапшевник с творогом

300 г лапши, 400 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, цедра 1 лимона

Отделить белки от желтков. Творог смешать с сахаром и желтками, добавить лимонную цедру, взбитые белки и все тщательно перемешать. Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, смешать с творогом, положить в смазанную маслом форму. Запекать до румяной корочки.

Лапшевник со сладкой творожной массой

100 г лапши, 400 г творога, 50 г повидла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 150 г сметаны, 1 ст. л. панировочных сухарей

Лапшу отварить в подсоленной воде. Белки отделить от желтков. Творог пропустить через мясорубку, добавить растертые с сахаром желтки, ванильный сахар, все хорошо перемешать и соединить с отваренной лапшой, добавить взбитые яичные белки. Массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, смазать сметаной, смешанной с яйцом. Запекать 30–40 минут. Перед подачей на стол лапшевник разрезать на порции и полить сметаной, смешанной с повидлом.

Лапшевник по-тильзитски

250 г лапши, 200 г тильзитского сыра, 400 мл сливок, 1 пучок зелени петрушки, молотый мускатный орех, соль

Отварить лапшу в подсоленной воде до полуготовности. Подогреть сливки. Нарезать сыр мелкими кубиками и растопить в сливках, приправить молотым мускатным орехом. Слить воду и залить лапшу кремообразным сырным соусом. Запекать в духовке 10 минут. Лапшевник подавать горячим, посыпав нарезанной петрушкой.

Лазанья классическая

250 г листов лазаньи, 150 г тертого сыра

Для начинки: 300 г говяжьего фарша, 150 г ветчины, 1 морковь, 2 черешка сельдерея, 4 ст. л. оливкового масла, 1 стакан красного сухого вина, 400 г томатов в собственном соку, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, соль, перец по вкусу

Для соуса бешамель: 2 стакана молока, 2 ст. л. муки, 1/4 ч. л. мускатного ореха, 1 лавровый лист, 100 г сливочного масла, соль по вкусу

В кастрюле с толстым дном нагреть оливковое масло, добавить мелко нарезанные лук и чеснок. На небольшом огне томить до прозрачности лука. Увеличить огонь, положить морковь и сельдерей, нарезанные соломкой, тушить 5 минут. Добавить фарш и нарезанную соломкой ветчину, готовить 5 минут. Влить вино, тушить 10 минут. В последнюю очередь выложить в соус мелко нарубленные помидоры вместе с соком из банки. Тушить на небольшом огне около 40 минут. На сковороде растопить сливочное масло, всыпать муку и слегка обжарить до орехового запаха. Отдельно вскипятить молоко, всыпать щепотку мускатного ореха и лавровый лист. Дать настояться 10 минут. Лавровый лист вынуть и тонкой струйкой, помешивая, влить молочную смесь в сковороду с мукой. Как только общая смесь начнет закипать, она готова. Посолить. В форму для запекания выложить немного мясной начинки, накрыть листами лазаньи. Выложить еще один слой мясной начинки, сверху – бешамель, тертый сыр, снова листы лазаньи и так далее. Сверху положить листы лазаньи, полить последней порцией соуса бешамель и посыпать сыром. Поставить в духовку, нагретую до 180 ˚С. Запекать около 40 минут, до образования коричневатой корочки.

Лазанья с курицей

200 г листов лазаньи, 1 курица (1,5 кг), 300 мл белого сухого вина, 1 луковица, 2 черешка сельдерея, 1 пучок зеленого лука, 150 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 250 г тертого сыра, 300 мл сливок, 50 г арахиса, лавровый лист, соль, перец по вкусу

Курицу вымыть, залить водой и отварить в течение 1 часа с половиной порции вина, луком и сельдереем. Остудить и нарезать на куски. Куриный бульон уварить до 1 л. Кусочки лазаньи опустить на несколько минут в горячую воду, переложить в холодную воду. Лук обжарить на масле вместе с чесноком в течение 10 минут, добавить оставшееся масло и муку, обжарить до золотистого цвета. Влить бульон и оставшееся вино, довести до кипения, варить еще 4 минуты. Снять с огня, добавить сыр, сливки, соль и перец. Вылить немного соуса в форму для запекания и выложить слоями тесто, курицу, лук, тертый сыр, соус (сверху должен быть соус и листы лазаньи). Посыпать оставшимся сыром, измельченными орехами. Запекать в духовке 45–50 минут, до румяной корочки.

Лазанья с фрикадельками

200 г листов лазаньи, 400 г говяжьего фарша, 200 г моцареллы, 60 г швейцарского сыра, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 2 зубчика чеснока, 1 банка помидоров в собственном соку (1 л), 5 яиц, 50 мл сухого красного вина, 4 ст. л. оливкового масла, сливочное масло для смазывания формы, соль, перец по вкусу

Отварить листы лазаньи до полуготовности. Овощи нарезать, немного протушить на сковороде с растительным маслом и вином, до испарения половины жидкости. Добавить помидоры в собственном соку и довести до кипения на слабом огне. Нарезать швейцарский сыр пластинками, смешать с фаршем и 1 яйцом. Из фарша скатать маленькие фрикадельки, обжарить на сковороде и добавить к томатному соусу. Отваренные вкрутую яйца и моцареллу нарезать пластинками. В форму для запекания выложить слоями отваренные до полуготовности листы лазаньи, соус с фрикадельками, моцареллу и яйца. Накрыть лазанью фольгой. Запекать в духовке 20 минут при температуре 200 °C.

Лазанья по-американски

6–9 листов лазаньи, 400 г мясного фарша (свинина, говядина, птица), 800 г помидоров в собственном соку, 400 г зернистого творога, 100 г моцареллы, 100 г швейцарского сыра, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 моркови, 2 стебля сельдерея, 100 мл сухого красного вина, 1/2 пучка петрушки, 2 зубчика чеснока, соль, перец, специи по вкусу

Мелко нарезать лук, морковь и стебли сельдерея. Чеснок раздавить и выложить на нагретую сковороду с растительным маслом. Обжарить овощи до прозрачности лука. Добавить специи, фарш и вино. Выложить в сковороду помидоры в собственном соку и размять их вилкой. Проварить на медленном огне, помешивая. Затем выключить огонь, дать соусу настояться. Творог смешать с яйцом и нарубленной зеленью петрушки. Первым слоем в форму залить томатный соус с фаршем, затем выложить листы лазаньи и творог, затем слой томатного соуса и тертый швейцарский сыр. Последним слоем должны быть листы лазаньи и томатный соус с фаршем. Запекать в духовке 25 минут при 175 ˚С (можно накрыть фольгой). Затем снять фольгу, посыпать тертой моцареллой. Запекать еще 15 минут. Сыр должен расплавиться и подрумяниться, но не пересохнуть.

Лазанья с фаршем

150 г листов лазаньи, 40 г сливочного масла, 200 мл молока, 2 ст. л. муки, 150 г мясного фарша, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 200 г помидоров, базилик, соль по вкусу

Растопить масло, смешать с мукой и добавить горячее молоко, проварить 5 минут. Добавить раздавленный чеснок и базилик. Листы лазаньи отварить 2 минуты в подсоленной воде. Уложить в жаропрочную форму слой листов лазаньи, на них – фарш и соус, повторить. Затем выложить измельченные помидоры и тертый сыр. Запекать при температуре 150–180 ˚С 40 минут.

Лазанья болоньезе

8–10 листов лазаньи, 500 г мясного фарша, 1 луковица, 1 банка помидоров в собственном соку (300 мл), 700 мл молока, 80 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, 100 г швейцарского сыра, 300 г моцареллы, мускатный орех, соль, перец по вкусу

Для соуса бешамель растопить сливочное масло в кастрюле, добавить муку. Быстро мешая венчиком, тонкой струйкой влить молоко, посолить, поперчить, добавить щепотку мускатного ореха. Варить, постоянно помешивая, до загустения. Перелить в чашку, накрыть пищевой пленкой, чтобы не образовалась корочка, и остудить. Фарш слегка обжарить на оливковом масле, добавить рубленый лук и обжарить до прозрачности, посолить, поперчить. Добавить мякоть помидоров, довести до кипения, проварить и немного остудить. Швейцарский сыр и моцареллу натереть на терке. На дно формы налить соус бешамель, сверху выложить отваренные до полуготовности листы лазаньи и мясной соус. Посыпать сыром и залить соусом бешамель. Все повторить. Последним слоем выложить листы лазаньи, посыпать оставшимся сыром и залить остатками соуса бешамель. Запекать в духовке 30 минут.

Лазанья с индейкой

250 г листов лазаньи, 750 г фарша из индейки, 150 г тертого сыра, 2 ч. л. оливкового масла, 1/2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 стручка болгарского перца (красного, желтого, оранжевого цвета), 450 г творога, 6 ст. л. соуса песто, 8 листьев базилика, перец, соль по вкусу

Листы лазаньи отварить до полуготовности. На оливковом масле обжарить мелко нарезанные лук и чеснок. Готовый фарш посолить, поперчить и выложить в миску. На оливковом масле обжарить нарезанный соломкой перец. Творог с соусом песто взбить в блендере. Выложить лазанью, чередуя листы и творожную массу, фарш, обжаренный перец, лук, чеснок и рубленый базилик. Выложить часть пармезана. Повторить. Накрыть блюдо фольгой. Запекать при 175 ˚С 55–60 минут. Снять фольгу. Запекать еще 10 минут.

Лазанья ленивая

250 г листов лазаньи, 700 г куриного мяса, 3 луковицы, 8 помидоров, 3 ст. л. жареных грибов с луком, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, 1 л молока, 100 г тертого сыра, 1/2 пучка зелени укропа, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать тонкими кольцами. Куриное мясо мелко нарезать, посолить, добавить специи. На одной сковороде до полуготовности обжарить 2/3 лука и добавить помидоры, зелень, соль, специи, протушить. На второй сковороде обжарить до полуготовности курицу, добавить оставшийся лук и жарить до готовности лука. Слить выделившийся сок. Растопить сливочное масло и порциями добавить муку, хорошо вымешивая. Затем тонкой струйкой влить молоко, перемешать, чтобы не было комочков, добавить соль, специи и варить на слабом огне до консистенции сметаны. Противень обильно смазать подсолнечным маслом, выложить листы лазаньи, предварительно обдав их кипятком, смазать соусом, выложить равномерно половину овощной начинки, половину куриного мяса, накрыть вторым слоем листов лазаньи, повторить. По краю выложить жареные грибы, посыпать сыром. Полить все соусом и аккуратно свернуть рулетом. Снова полить соусом и поставить в нагретую до 160–170 ˚С духовку минут на 10. Затем влить овощной бульон и снова поставить в духовку на 10 минут.

Лазанья с беконом

150 г листов лазаньи, 150 г бекона, 100 г сыра, 2 яйца, 1 ч. л. горчичного порошка, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сметаны, молотый черный перец по вкусу

Обдать листы лазаньи кипятком и выложить на смазанный маслом противень, сверху ломтики бекона. Слегка взбить яйца вилкой, добавить сметану и специи, хорошо перемешать. Залить яично-сметанной смесью лазанью и посыпать тертым сыром. Поставить противень в духовку и запекать до готовности при 180 ˚С.

Лазанья «Итальяно»

250 г листов лазаньи, 300 г мясного фарша, 2 цукини, 300 г грибов, 250 г творога, 200 г сыра, 1 луковица, 600 г помидоров в собственном соку, 2 ч. л. томатной пасты, 1 ч. л. сахара, 5 ст. л. оливкового масла, 1/2 ч. л. орегано, соль, перец по вкусу

Цукини и грибы нарезать пластинками и обжарить по отдельности на оливковом масле, посолить. Мелко нарубить лук, обжарить на небольшом количестве оливкового масла на медленном огне до золотистого цвета, добавить фарш, соль, перец. Обжарить до готовности, разбивая лопаткой на мелкие кусочки. Помидоры в собственном соку размять в миске, вылить в отдельную сковороду, добавить томатную пасту, орегано, соль, сахар и уварить до густоты, около 10 минут. Помешивать, чтобы соус не пригорел. Листы лазаньи отварить в подсоленной воде 3 минуты и сразу переложить в холодную воду. Творог приправить солью и перцем. Сыр натереть на крупной терке. Дно формы смазать томатным соусом, застелить листами лазаньи, сверху равномерно распределить одну треть творога, мясного фарша, кабачков и грибов, посыпать тертым сыром, полить немного соусом, закрыть листами лазаньи, смазать соусом и повторить слои еще два раза. Последним слоем должны быть листы лазаньи. Смазать их соусом, посыпать сыром. (В каждом слое листы лазаньи кладите в разных направлениях, чтобы при нарезании она не распалась.) При необходимости листы можно разрезать. Запекать лазанью в нагретой духовке 30–40 минут при 190 °C.

Лазанья постная

250 г листов лазаньи, 800 г баклажанов, 800 г кабачков, 3 помидора, 300 г соевого молока, 1 стакан воды, 3 зубчика чеснока, 3 ч. л. томатной пасты, соль, специи по вкусу

Баклажаны предварительно вымочить в соленой воде в течение 30 минут, чтобы ушла горечь. Затем отжать, добавить нарезанные кабачки и помидоры. Полстакана соевого молока налить в емкость, добавить чеснок, соль, специи и томатную пасту, все измельчить блендером, влить оставшуюся жидкость и перемешать. Листы лазаньи обдать кипятком. Форму выложить фольгой, положить слоями листы лазаньи, поливая соусом и выкладывая начинку. Поставить в нагретую до 180 ˚С духовку. Запекать до готовности.

Лазанья с овощами и фетой

250 г лазаньи, 3 цукини, 3 красных перца, 2 головки красного лука, 80 г ветчины или бекона, 2 зубчика чеснока, 5 ст. л. оливкового масла, 2 банки по 400 г консервированных помидоров, 200 г соленого сыра фета (или брынзы), пучок свежего базилика, 200 мл сметаны, 3 ст. л. молока, 50 г тертого сыра, молотый перец по вкусу

Нагреть духовку до 220 °С. Смешать нарезанные цукини, перец, лук, тонко нарезанный чеснок и 3 ст. л. масла в форме для запекания. Приправить. Запекать 25 минут. Достать из духовки и снизить температуру до 190 °С. Разложить консервированные помидоры (около 1/2 банки) тонким слоем в смазанную маслом форму размером примерно 23 × 30 см. Накрыть слоем листов лазаньи, нарезав листы так, чтобы они помещались. Сверху распределить половину запеченных овощей и половину оставшихся помидоров. Посыпать половиной феты и базилика. Приправить и сбрызнуть оливковым маслом. Накрыть лазаньей и повторить слой, как указано выше, закончив листами лазаньи. Смешать сметану с молоком и распределить смесь сверху. Посыпать швейцарским сыром и приправить перцем. Запекать 30–35 минут до золотистого цвета.

Лазанья с карри

12–16 листов лазаньи, 1 желтый болгарский перец, 2 моркови, 2 цукини, 1 луковица, 500 мл соуса бешамель, 1 ст. л. порошка карри, 70–100 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, оливковое масло, соль, молотый перец по вкусу

Мелко нарезать все овощи, обжарить их на сковороде на оливковом масле с добавлением карри, убавить огонь и тушить под крышкой 15 минут. Посолить, поперчить. Приготовить соус бешамель, добавить в него щедрую порцию тертого швейцарского сыра. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить немного соуса, на него слой лазаний, на них овощи, сверху опять соус, листы лазаньи и т. д. Закончить соусом, посыпать швейцарским сыром, выложить немного сливочного масла, нарезанного хлопьями. Запекать в духовке в течение 30 минут при температуре 200 °C.

Лазанья с курицей, грибами и сельдереем

3–5 листов лазаньи, 1 курица, бульон, 300 мл белого вина, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 300 г свежих шампиньонов, 100 г зелени петрушки, 150 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. пшеничной муки, 200 г тертого сыра, 1 стакан жидких сливок, соль, перец горошком

Курицу разрезать пополам, залить 1 л воды и половиной нормы вина, добавить соль, лук, сельдерей, несколько горошин перца и варить до готовности при слабом кипении. Курицу охладить, мякоть отделить от костей и нарезать мелкими кусочками. Бульон процедить. Рубленый чеснок слегка обжарить в масле, добавить ломтики грибов и жарить еще 5 минут, затем всыпать муку, жарить, помешивая, 5–7 минут. Слегка охладить, влить бульон и оставшееся вино, проварить соус до загустения. Снять с огня, добавить зелень, часть сыра, сливки, перемешать. Отварить листы лазаньи в подсоленной воде, опустить на несколько минут в холодную воду. В прямоугольную форму влить немного соуса, уложить слой листов лазаньи, на нее часть курицы, полить соусом. Чередовать слои 3–4 раза. Верхний слой полить оставшимся соусом, посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 230 °С в течение 40–50 минут.

Лазанья со шпинатом

10 листов лазаньи, 500 г фарша, 300 г тертого сыра, 500 г помидоров в собственном соку, 1 луковица, 1 морковь, 200 г шпината, 3 зубчика чеснока, 40 г сливочного масла, 500 мл сливок, соль, специи по вкусу

Морковь натереть на крупной терке. Лук крупно нарезать. Обжарить лук до золотистого цвета, добавить морковь и жарить на слабом огне 10 минут. Добавить фарш и томить на слабом огне 1 час. Добавить помидоры и тушить до выпаривания жидкости. Шпинат выложить на отдельную сковороду, добавить соль по вкусу и тушить минут 5–7. Слить сок. Масло растопить, добавить муку и немного прожарить. Потом частями влить сливки, добавить соль и специи по вкусу и довести до кипения. Варить на слабом огне, постоянно помешивая. Выложить листы теста, смазать соусом. Затем выложить шпинат и посыпать сыром. Повторить. Верхним слоем выложить овощи с фаршем. Посыпать все сыром, накрыть фольгой. Запекать 30 минут. Затем снять фольгу и запекать еще 5 минут.

Лазанья из макарон

500 г макарон, 500 г мяса бефстроганов, 1 луковица, 250 г маринованных овощей (смесь), 400 г помидоров в собственном соку, 1 ст. л. растительного масла, 2 зубчика чеснока, 100 мл молока, 100 г майонеза, 100 г сыра чеддер, соль, перец по вкусу

В нагретом растительном масле обжарить до готовности лук, добавить мясо, чеснок, овощи, томаты, перемешать и тушить 20 минут. Отварить макароны, откинуть на дуршлаг, добавить молоко, майонез, половину сыра и готовить еще 3 минуты. В форму для запекания положить мясо с овощами, макароны, сверху – тертый сыр. Запекать в духовке до золотистой корочки.

Грибная лазанья

200 г листов лазаньи, 300 г шампиньонов, 150 г куриного мяса, 150 г отварного картофеля, 1 луковица, 2 яйца, 4 ст. л. сметаны, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. растительного масла, 50 г сыра, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

Мелко нарезать лук и куриное мясо. Грибы протереть влажной салфеткой и нарезать ломтиками. Картофель нарезать кубиками. На сковороде нагреть растительное масло и пассеровать лук до прозрачности. Добавить грибы и жарить, помешивая, 7–10 минут. Добавить курицу и картофель. Посолить и поперчить. Жарить на умеренном огне 7–10 минут. Добавить рубленую зелень, перемешать и снять с огня. Взбить яйца и сметану. Если сметана густая, добавить молоко. Посолить и поперчить. Натереть на крупной терке сыр. Листы лазаньи выложить в смазанную маслом форму для запекания, слоями уложить начинку, посыпать сыром. Полить яично-сметанным соусом. Поставить форму в духовку, нагретую до 200 °С, на 25–30 минут. Готовую лазанью посыпать рубленой петрушкой.

Лазанья с цыпленком и ветчиной

430 г лазаньи (приблизительно 20 листов), 2 чашки отваренного цыпленка, 200 г куриной печенки, 100 г ветчины, 1 крупная луковица, 3 зубчика чеснока, 1/3 чашки оливкового масла, 400 г консервированных помидоров, 450 г измельченных свежих помидоров, 1 чашка куриного бульона, 1 чашка сухого белого вина, 430 г сыра рикотта, 2 чашки тертого сыра, 200 г сыра моцарелла, по 1/2 ч. л. перца, базилика и орегано, 1/4 ст. л. соли

Обжарить тонко нарезанный лук и измельченный чеснок в масле до готовности. Добавить нарезанную печенку и тушить до появления коричневатого оттенка. Туда же отправить нарезанную ветчину, консервированные помидоры, довести до кипения, накрыть крышкой и тушить 25 минут. Тем временем отварить листы лазаньи, промыть холодной водой и отцедить. Смешать измельченные свежие помидоры с бульоном, приправить. Влить в форму для запекания немного соуса, выложить листы лазаньи, затем слой печенки, сыра рикотта, кусочки курицы, полить соусом, посыпать швейцарским сыром, потом повторять, пока не закончатся ингредиенты. Сверху выложить тонко нарезанные ломтики моцареллы, все полить соусом. Запекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200 ˚С 30 минут.

Итальянская овощная лазанья

12 листов лазаньи, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 2 ч. л. оливкового масла, 250 г цукини, 250 г моркови, 200 г брокколи, 100 г муки, 31/2 чашки обезжиренного молока (1 % жирности), 150 г тертого сыра, 1 пакет замороженного шпината, 1,5 чашки обезжиренного творога, 200 г нарезанного сыра моцарелла, 1/4 ч. л. свежемолотого черного перца, мускатный орех, 1 ч. л. соли

Предварительно нагреть духовку до 250 °С. Нагреть большую сковороду с маслом. Добавить нарезанный лук, обжарить до слегка золотистого цвета. Добавить измельченный чеснок, обжаривать 1 минуту в масле. Лук и чеснок выложить в отдельную посуду. Добавить в сковороду масло и обжарить нарезанный цукини, приблизительно 4 минуты. Добавить цукини к луковой смеси. В эту же сковороду добавить еще немного масла и обжарить тонко нарезанную морковь. Затем добавить нарезанную брокколи, обжаривать 4 минуты. Выложить морковь и брокколи к цукини и луку. Посолить смесь 1/2 ч. л. соли и аккуратно перемешать. На сухой сковороде обжарить муку, постепенно добавляя молоко, готовить 2 минуты, постоянно помешивая. Добавить к молочному соусу 1/2 чашки швейцарского сыра, оставшуюся соль, перец и мускатный орех; перемешать до однородной консистенции. Добавить предварительно размороженный и нарезанный шпинат. Соединить творог и 1,5 чашки моцареллы, хорошо перемешать. Форму для лазаньи сбрызнуть маслом. На дно выложить 1/4 часть молочно-шпинатной смеси. Положить 4 листа лазаньи и покрыть половиной творожной (приблизительно 1,5 чашки), овощной (приблизительно 21/2 чашки) и шпинатной смесями. Повторить слои, закончить листами лазаньи. Залить лазанью оставшейся молочно-шпинатной смесью. Сверху посыпать швейцарским сыром и моцареллой. Накрыть фольгой. Запекать в духовке 20 минут. Затем фольгу снять и запекать еще 20 минут, пока сыр не станет золотистого цвета.

Лазанья с тыквой и яблоком

2 листа тонкого лаваша, 150 г тыквы, 150 г яблок, 2 ст. л. сахара, 3 ч. л. корицы, 1/2 стакана сметаны

Тыкву очистить, вымыть и натереть. Яблоки вымыть, разрезать, удалить семена и также натереть. Смешать яблоки с тыквой. Добавить сахар и корицу. Лаваш разрезать на прямоугольники 15 × 20 см. Выложить начинку на лаваш с короткой стороны и свернуть прямоугольник трубочкой. Выложить подготовленный лаваш в форму. Залить сметаной. Готовить запеканку в духовке в течение 20 минут. Подавать, посыпав корицей.

Лазанья с бананами и орехами

150 г листов лазаньи, 2 банана, 50 г орехов, 1/2 стакана сладкого йогурта

Листы лазаньи обдать кипятком. Орехи мелко нарубить. Немного отложить для украшения. Бананы размять вилкой. Смешать бананы, орехи и 3/4 йогурта. Разделить начинку по количеству прямоугольников. В форму выложить 2 листа лазаньи, сверху распределить первую порцию начинки. Дальше уложить слоями листы лазаньи и начинку. Залить подготовленную запеканку оставшимся йогуртом (отложить несколько ложек). Готовить запеканку в духовке в течение 20 минут. Затем вынуть и полить оставшимся йогуртом. Готовить еще 10 минут. Готовую запеканку посыпать оставшимися орехами. Также можно посыпать запеканку сахарной пудрой, корицей или тертым шоколадом.

Лазанья с бобами

12 листов лазаньи, 800 г консервированных черных бобов (отцеженных), 1,5 стакана творога, 1 яйцо, 21/2 стакана тертой моцареллы, 400 г говяжьего фарша, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1/2 стручка зеленого сладкого перца, 1/2 стакана измельченных грибов, 200 г томатной пасты, 2 стакана измельченных помидоров, 1 ч. л. сахара, 1 бутон гвоздики, по 1 ч. л. сушеных базилика и орегано, соль по вкусу

Потушить фарш с чесноком, луком, перцем и грибами на среднем огне, добавить помидоры, томатную пасту и приправы и хорошо проварить. 500 мл соуса смешать с бобами и нагреть. Смешать творог и яйцо. В форму для запекания выложить слоями смесь бобов с соусом, затем тертый сыр моцарелла, пластинки лазаньи, творог с яйцом, повторить. Сверху посыпать сыром, закрыть фольгой. Запекать в духовке при 190 °С в течение 30 минут. Затем снять фольгу и запекать еще 15 минут. Дать постоять 10 минут перед подачей.

Пудинг с мясным соусом

500 г макарон, 100 г творога, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 100 г панировочных сухарей

Для соуса: 300 г говяжьего фарша, 3 помидора, 1 баклажан, 100 г грецких орехов, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, корица, соль, молотый черный перец по вкусу

Орехи истолочь, лук и зелень мелко нарезать, баклажан нарезать кружочками, помидоры – крупными дольками. Сыр натереть, творог размять. Фарш с луком обжарить в растительном масле, добавить помидоры, баклажан, грецкие орехи и щепотку корицы, посолить и поперчить. Макароны отварить, добавить сыр и творог. Перемешать. Все выложить слоями в форму, посыпать сухарями. Запекать в разогретой духовке 15 минут.

Пудинг из макарон с беконом

300 г макарон, 200 г бекона, 300 г творога, 200 г сыра, 50 мл кислого молока, 1 луковица, 3 яйца, 30 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Обжарить мелко нашинкованный лук и нарезанный кубиками бекон до золотистого цвета. Макароны отварить. Творог смешать с молоком и посолить. В форму выложить слоями макароны, бекон с луком, творог. Залить яйцами с молоком. Запекать в разогретой духовке до появления румяной корочки.

Запеканки из сыра и творога

Сырная запеканка

450 г сыра, 1/2 небольшого пучка зеленого лука, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 2 целых яйца

Натереть сыр на терке. Смазать форму для выпечки растительным маслом и выложить весь сыр. Зеленый лук мелко нарезать и посыпать сыр. Взбить молоко с яйцами и мукой, залить тесто в форму. Запекать в духовке при 170 ˚С 30 минут (сыр должен стать золотистым). Перед подачей на стол охладить запеканку в течение 10–15 минут.

Запеканка «Три сыра»

300 г сыра гауда, 300 г швейцарского сыра, 100 г брынзы, 2 помидора, по 2 стручка красного и зеленого болгарского перца, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1/2 пучка зеленого лука, 1/2 пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу

Болгарский перец нарезать полукольцами, помидоры – полукружьями, петрушку и зеленый лук шинковать. 300 г сыра гауда натереть на крупной терке, выложить в миску, смешать с яйцом, 200 г швейцарского сыра и брынзой, натертыми на мелкой терке. Измельченную зелень смешать с сыром, посолить и поперчить. Оставшиеся сыр гауда и швейцарский нарезать тонкими ломтиками и выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Сверху выложить помидоры и болгарский перец, затем приготовленную смесь из тертого сыра, брынзы, зелени и яйца, и посыпать оставшимся швейцарским сыром. Блюдо запекать в нагретой до 180 °С духовке 10 минут.

Сырная запеканка с вермишелью

300–400 г сыра, 3–4 яйца, 100 мл сливок, 250 г вермишели, 2 ст. л. манной крупы, 20 г сливочного масла, соль по вкусу

Вермишель отварить в подсоленной кипящей воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Переложить вермишель в миску, добавить сливочное масло. Сыр натереть на крупной терке, 50 г отложить. Яйца взбить с солью и сливками, добавить манную крупу и сыр, перемешать. Влить яично-сырную массу к вермишели, перемешать. Форму смазать маслом, выложить в нее вермишель с сыром и яйцами, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке, нагретой до 180 °С, 30–40 минут.

Сырная запеканка с мясом

1 стакан тертого сыра гауда, 1 стакан тертого сыра чеддер, 300 г копченого мяса, 1/2 стакана рубленого лука 6 ломтиков хлеба, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 1 ст. л. горчицы, 1/2 ч. л. сушеного чеснока, паприка по вкусу

Смешать хлеб, яйца, молоко, горчицу, чеснок и паприку. Взбить все миксером на средней скорости в течение 1 минуты, до однородного состояния. Добавить мясо, сыр гауда и лук. Вылить массу в жаропрочную форму, смазанную маслом. Запекать сырную запеканку до готовности, около 25 минут. Посыпать сыром чеддер. Запекать сырную запеканку еще около 5 минут, когда сыр расплавится и немного подрумянится. Перед подачей оставить запеканку на 5 минут при комнатной температуре.

Запеканка из брынзы с овощами

400 г брынзы, 4 помидора, 2 головки красного репчатого лука, 2 ст. л. оливкового масла, по 4 веточки зелени петрушки и базилика, 20 маслин без косточек, молотый черный перец, соль по вкусу

В форму положить брынзу, нарезанную ломтиками толщиной 1–1,5 см, посолить, поперчить и сбрызнуть оливковым маслом. Сверху выложить кружочки помидоров, лука, маслины и зелень. Сбрызнуть маслом, накрыть фольгой. Запекать при температуре 200 °С 25 минут. Подавать с пшеничным хлебом.

Сырная запеканка с сельдереем и орехами

100 г сыра чеддер, 1 корень сельдерея, 1 яйцо, 2 ст. л. молотых сухарей, 1 ст. л. масла грецкого ореха, 1/2 стакана молока, соль, молотый черный перец по вкусу

Натереть сельдерей на мелкой терке и выложить в сотейник. Влить молоко и довести до кипения. Варить на слабом огне 10–15 минут, до мягкости. Снять с огня, остудить. Сыр натереть на терке и смешать с яйцом. Выложить сельдерей в форму, смазанную маслом, и залить сырной смесью. Посыпать сухарями, сбрызнуть запеканку маслом грецкого ореха и поставить в нагретую духовку. Запекать 15–20 минут при 180 °C до образования золотистой корочки.

Сырная запеканка с цукини и грецкими орехами

250 г сыра фета, 50 г швейцарского сыра, 750 г цукини, 4 яйца, 30 г грецких орехов, 2 ст. л. рубленой зелени укропа, молотый черный перец по вкусу

Цукини нарезать мелкими кубиками (если кожура твердая, то очистить от нее). Залить фету теплой водой (примерно 40–50 ˚С) на 10 минут. В миске размять фету до пасты, добавить все остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Выложить массу в форму для выпекания. Запекать в предварительно нагретой до 180 ˚С духовке 40–45 минут.

Острая сырная запеканка

500 г любого острого сыра, 2 стакана тертого козьего сыра, 3/4 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 9 яиц, 1 стакан соуса сальсы, 1 стручок перца чили, 1,5 ч. л. сахара, острый соус по вкусу

Предварительно нагреть духовку до 175 °С. Глубокую жаропрочную форму смазать маслом. В небольшой миске смешать муку и разрыхлитель. В большой миске взбить яйца, добавить сыр, измельченный перец чили, сахар, соль, острый соус и муку, смешанную с разрыхлителем. Перемешать до однородной консистенции. Вылить полученное тесто в подготовленную форму. Запекать сырную запеканку, не накрывая, около 45 минут, до полной готовности. Перед подачей дать блюду остыть в течение 5–10 минут при комнатной температуре. Нарезать сырную запеканку на квадратики и подавать с сальсой.

Запеканка из сыра с яйцом

50 г сыра твердых сортов, 3 яйца, 50 мл молока или сливок, 20 г сливочного масла, соль по вкусу

Взбить яйца с молоком до получения однородной массы. На мелкой терке натереть сыр и добавить к однородной массе, посолить по вкусу и перемешать. Выложить массу в смазанную маслом форму. Запекать 20 минут в умеренно горячей духовке. Подавать со свежими овощами.

Сырное суфле с зеленым луком

100 мл молока, 1 черствая булочка, 2 стебля молодого лука, 2 яйца, 100 г сыра, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец по вкусу, мускатный орех на кончике ножа

Зеленый лук обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Молоко подогреть, залить булочку, выдержать несколько минут, размять, добавить обжаренный лук. Белки отделить от желтков. Оставшееся сливочное масло (2 ст. л.) смешать с желтками, тертым сыром, солью, перцем, мускатным орехом и соединить с хлебно-молочной массой. Добавить взбитые белки, аккуратно перемешать. Формочки смазать маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в них суфле. Запекать в духовке 15–20 минут при температуре 180 °С.

Запеканка с сыром и помидорами

100 г сыра фета, 5 отварных картофелин, 4 яйца, 1 ст. л. сметаны (25 %-ной жирности), 8 помидоров черри, 1 стебель лука-порея, 1 стручок болгарского перца, 2 ст. л. оливкового масла, 1/2 пучка зеленого лука, соль, молотый черный перец по вкусу

Картофель очистить, нарезать кружочками и выложить на дно смазанной маслом формы. Посыпать солью и перцем. Тщательно взбить яйца с молотым черным перцем, солью и сметаной. Лук-порей (белую часть его стебля) нарезать кольцами, перец – ломтиками, сыр мелко нарезать (ножом или натереть на крупной терке). Сыр, лук и перец всыпать в яично-сметанную смесь, перемешать. Смесь из яиц, овощей, сметаны и сыра распределить поверх картофеля, сверху выложить срезом вниз половинки помидоров, слегка вдавив их в смесь. Запекать в духовке в течение 40 минут при 175 °С. Готовую запеканку посыпать измельченным зеленым луком.

Запеканка из сыра и колбасы

150 г сыра, 8 яиц, 300 г колбасы, 50 г зелени укропа, 50 г зеленого лука, 300 г картофеля, 2 помидора, 50 мл молока, соль, перец по вкусу

Колбасу нарезать тонкими полосками, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить вилкой. Лук и укроп мелко нарубить, посыпать солью и слегка размять. Смешать колбасу, сыр, яйца, соль, перец, молоко, зелень укропа и лука, нарезанный ломтиками картофель. Все перемешать и вылить в глубокую форму для запекания. Сверху выложить нарезанные кружочками помидоры и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 190 ˚С 30–40 минут.

Сырная запеканка с клюквенным вареньем

250 г (1 упаковка) сыра бри или камамбера, 2 ст. л. муки, 100 г панировочных сухарей, клюквенное варенье по вкусу

Сыр целым куском обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Запекать в посыпанной панировочными сухарями форме в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение 10–12 минут. Подавать горячим с клюквенным вареньем.

Запеканка сырная с лапшой

200 г мягкого сыра, 600 г лапши, 125 г копченой грудинки, 150 г сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 10 г сливочного масла, 1 желток, соль, перец по вкусу

Заполнить большую кастрюлю водой на 3/4, добавить растительное масло и ложку соли и довести до кипения. Отварить лапшу около 10 минут, периодически помешивая. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Нарезать грудинку мелкими кусочками, обжарить на сковороде с антипригарным покрытием без добавления масла. Отдельно смешать сметану с желтком, добавить перец. Срезать корочку у сыра и нарезать его тонкими полосками. Смешать лапшу с грудинкой и выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, залить сметаной с желтком и выложить сыр. Запекать 15 минут в духовке при температуре 210 ˚С.

Сырная запеканка с грецкими орехами

1,5 стакана тертого сыра, 1,5 стакана взбитых яиц, 1/4 стакана муки, 1/2 разрыхлителя теста, 1/2 стакана грецких орехов, соль, перец по вкусу

Нагреть духовку до 180 °С. Форму для выпечки смазать маслом. Яйца взбить с мукой и пекарским порошком, добавить сыр, орехи, соль, перец. Вылить массу в форму, запекать 30–35 минут.

Сырная запеканка с хлебом

По 50 г сыра чеддер и гауда, 100 мл молока, 60 г хлеба, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, перец, мускатный орех по вкусу

Сыры натереть на мелкой терке и смешать с мягким сливочным маслом. Залить хлеб теплым молоком и оставить на 10–15 минут. Желток подмешать к сыру, добавить отжатый хлеб, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Белок взбить в крепкую пену и по ложке добавить к сырной массе. Смазать маслом четыре огнеупорные формочки, выложить массу. Запекать при температуре 200 °C около 20 минут, до появления светло-коричневой корочки.

Запеканка из сыра по-гречески

200 г сыра фета, 50 г швейцарского сыра, 2 помидора, 1 луковица, 2 ст. л. оливкового масла, 1 стручок перца чили, орегано, перец молотый черный по вкусу

Сыр фета размять. Лук и перец чили нарезать кольцами, помидоры – дольками. Выложить в форму сыр фета, сверху – лук, помидоры, перец, орегано и тертый швейцарский сыр, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в духовке. Подавать запеканку горячей.

Сырная запеканка с ежевикой

250 г мягкого сливочного сыра, 50 г ежевичного варенья, 50 г ягод ежевики, 200 г слоеного теста, 1 яйцо

Раскатать слоеное тесто в пласт. Выложить сыр в центр теста, смазать ежевичным вареньем, посыпать ягодами ежевики. Закрыть сыр тестом, смазать яйцом. Запекать в духовке 25–30 минут при 180 °С.

Воздушная сырная запеканка с кукурузой

200 г сыра твердых сортов, 400 г консервированной кукурузы, 5 яиц, 2 зубчика чеснока, 150 мл молока, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, соль по вкусу

Обжарить на сливочном масле муку, влить тонкой струйкой молоко, помешивая, довести до кипения и снять с огня. Желтки по одному ввести в молочную массу, хорошо перемешать. Добавить кукурузу, измельченный чеснок и соль, половину тертого сыра и перемешать. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно смешать с остальной массой. Выложить полученную смесь в жаропрочную форму, смазанную маслом, посыпать сыром. Запекать в духовке 50 минут при 180 °С.

Сырная запеканка с рисом

1 стакан тертого сыра, 21/2 стакана отварного риса, 2 стакана сметаны, 2 ст. л. рубленого перца чили

Смешать все ингредиенты, перелить в смазанную маслом форму. Запекать при температуре 200 °С в течение 35 минут.

Запеканка из сыра с грибами

100 г плавленого сыра, 1 кг опят, 3 помидора, 100 г майонеза, 1 луковица, 1 сладкий перец, 3 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. маргарина, 2 зубчика чеснока, зелень, соль, перец по вкусу

Обжарить грибы на подсолнечном масле. Перец, лук, чеснок и помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на терке. Все подготовленные продукты (кроме сыра) аккуратно выложить на противень, поперчить и посолить. Залить все майонезом, посыпать сыром. Запекать в духовке 15–20 минут.

Запеканка с сыром и пельменями

100 г сыра твердых сортов, 800 г пельменей, 2–3 луковицы, 4 яйца, 250 г сметаны, зелень, соль, перец по вкусу

Лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Форму смазать растительным маслом и поставить в духовку на 1–2 минуты. (Слегка подогретая форма не даст пельменям прилипнуть к поверхности.) Выложить замороженные пельмени в форму в один слой, посолить и поперчить. Сверху выложить жареный лук. В миску вбить куриные яйца, посолить и поперчить. Добавить сметану, хорошо взбить и залить пельмени. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Запекать при температуре 200–220 °С около 40 минут. Готовую запеканку посыпать нарезанной свежей зеленью.

Запеканка из творога

500 г творога, 1 яйцо, 2 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. муки или манной крупы, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. панировочных сухарей, сметана, соль, ванилин, цедра лимона по вкусу

Яйца взбить с сахаром. Творог дважды пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, солью, мукой или манной крупой, ванилином, цедрой лимона, натертой на мелкой терке. Противень смазать сливочным маслом, посыпать молотыми сухарями, выложить творожную массу, смазать сметаной и, сбрызнув растопленным сливочным маслом, запекать в духовке в течение 25–30 минут. При подаче на стол нарезать порционными кусками и полить сметаной.

Творожная запеканка с курагой и изюмом

450 г рассыпчатого творога, 1 яйцо, 2/3 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 ст. л. сметаны, 1 стакан манной крупы, 250 г изюма, 1 горсть кураги, 1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, растительное масло

Творог смешать с яйцом, сахаром, содой, солью, манной крупой, ванильным сахаром. Можно добавить молоко или сметану. Изюм и курагу промыть под горячей водой, курагу мелко нарезать. Высыпать сухофрукты в творожную массу, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом. Запекать при 180 °С до образования розоватой корочки. Перед подачей на стол дать остыть, затем нарезать.

Запеканка из творога с рисом и вишнями

400 г творога, 300 г вишен без косточек 200 г риса, 600 мл молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 150 г сахара, сахарная пудра, арахис и вишни для украшения

В кипящее молоко всыпать рис. Варить на среднем огне под крышкой до готовности (около 15–20 минут). Затем кашу снять с огня, остудить. Отделить белки от желтков. Растереть желтки с мягким маслом до состояния однородной массы. Всыпать сахар, перемешать. Затем добавить творог и снова все хорошо взбить. В образовавшуюся массу ввести охлажденную рисовую кашу, перемешать. В самом конце ввести взбитые в пышную пену белки. Аккуратно перемешать. Форму для выпекания смазать сливочным маслом. Выложить творожную массу, а поверх нее – хорошо отжатые вишни без косточек. Запекать в духовке на среднем огне около 1 часа (готовность проверить спичкой или деревянной шпажкой). Посыпать готовую запеканку арахисом и сахарной пудрой. Украсить вишнями.

Творожная запеканка с грушами

600 г творога, 3 груши, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 3–4 ст. л. манной крупы, 4 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. л. соды

Творог протереть через сито, добавить взбитые с сахаром яйца, сметану, манную крупу, разрыхлитель и ванилин. В смазанную маслом форму выложить слой теста, сверху положить нарезанные груши и залить оставшимся тестом. Запекать 45–50 минут при 180 °С.

Запеканка творожная с медом и миндалем

400 г творога (5 %-ной жирности), 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 3–4 ст. л. манной крупы, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. меда, 30 г обжаренной миндальной стружки, 20 г обжаренного кунжута

Все смешать до однородной массы, смазать форму для выпекания маслом и вылить туда творожную массу. Дать настояться около 30 минут и поставить в духовку. Запекать до румяной корочки. Готовую запеканку оставить при комнатной температуре на 1 час, пока не затвердеет. Подавать со сметаной.

Творожная запеканка с печеньем

400 г творога, 150 г печенья, 2 яйца, 2 ст. л. крахмала, 1,5 ч. л. разрыхлителя теста, 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана изюма или кураги

Печенье раскрошить не слишком мелко. Яйца взбить с сахаром в пену. Вмешать творог, крахмал и разрыхлитель. Добавить печенье и изюм или нарезанную курагу. Выложить в смазанную форму и разровнять верх. Запекать 30 минут при 170–180 ˚С до румяной корочки.

Творожная запеканка с вишнями

500 г творога, 200 г вишен, 3 яйца, 5–6 ст. л. манной крупы, 2–3 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара

Яйца взбить с сахаром. Добавить творог, манную крупу, ванильный сахар. Все хорошо перемешать. Половину массы выложить в смазанную маслом форму, на нее – вишни и оставшуюся массу. Запекать в духовке при температуре 180–200 ˚С 30 минут.

Творожная запеканка с сухофруктами

1 кг творога, 200 г изюма, 2 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст. л. манной крупы, ванилин по вкусу

Творог хорошо размять, добавить яйца, сахар, манную крупу, ванилин и изюм. В форму постелить пергамент, смазать сливочным маслом и выложить творожное тесто. Запекать в духовке до золотистого цвета.

Творожно-манная запеканка

500 г творога (жирного), 2 баночки фруктового йогурта, 1 яйцо, 8–10 ст. л. манной крупы, ванилин, соль, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать в однородную массу и выложить в форму. Запекать в духовке при температуре 200 °С до румяной корочки.

Паровая творожная запеканка с бананами

500 г творога, 4 ст. л. молока, 3 ст. л. манной крупы, 2 яйца, 2 банана, 3 ст. л. сахара, цедра 1 лимона, соль по вкусу

Замочить манную крупу в молоке и оставить для набухания минут на 30. Взбить яйца с сахаром, смешать с творогом и тщательно растереть. Добавить к творогу манку, немного посолить. Натереть на терке цедру лимона и добавить в творожную массу. Вылить половину массы в форму для выпекания, сверху выложить слой нарезанных кружочками толщиной 0,5 см бананов и оставшуюся часть массы. Поставить в пароварку и готовить 30 минут.

Запеканка творожная с медом

500 г творога, 50 г меда, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 3–4 ст. л. манной крупы, 1 ст. л. сливочного масла

В протертый творог добавить жидкий мед, сахар, яйца, манную крупу и тщательно перемешать. Массу выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, и запекать в умеренно горячей духовке 35–40 минут.

Запеканка из творога с яблоками

500 г творога, 4 яблока, 125 г мягкого масла, 100 г сахара, 4 яйца, 2 ст. л. манной крупы, 100 г изюма, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. соли

Нагреть духовку до 200 °С. Очистить яблоки, разрезать пополам, удалить сердцевину и уложить их в форму, смазанную маслом. Взбить масло с сахаром и ванильным сахаром, солью и яйцами, добавить творог, манную крупу, изюм и корицу. Вылить смесь на яблоки и запекать в умеренно горячей духовке около 45 минут.

Творожная запеканка с хурмой

500 г творога, 3 плода хурмы, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 8 ст. л. манной крупы, 1 ч. л. ванильного сахара

Смешать творог, сахар, ванильный сахар и масло. Растереть смесь в однородную массу. Добавить 5–6 ст. л. манной крупы, перемешать массу. Хурму, удалив косточки, мелко нарезать с помощью блендера. Добавить сахар, перемешать начинку. Выложить творожную массу в форму, смазанную маслом, и разровнять. Сверху распределить начинку и посыпать оставшейся манкой. Запекать в духовке до румяной корочки 35–40 минут при 180 ˚С.

Запеканка из творога с рисом

200 г творога, 100 г риса, 1 яйцо, 1/4 стакана грецких орехов, 3 ст. л. сливок, 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль, перец красный, лимонная цедра по вкусу

Рис отварить и дать остыть. Орехи мелко нарезать. Все ингредиенты смешать и выложить на сковороду (или любую огнеупорную посуду), предварительно смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями. Запекать в умеренно горячей духовке до образования золотистой корочки, 30–40 минут. На стол подать горячей или холодной с томатным соусом.

Запеканка творожная с яблоками, мандаринами и курагой

500 г творога, 1 белок, 1 ст. л. муки, 3/4 ч. л. соды, 3–4 яблока, 1/2 стакана кураги, 1 мандарин, 4 ст. л. манной крупы, растительное масло

Смешать творог с яичным белком, ложкой муки, содой, очищенными и нарезанными яблоками (желательно несладких сортов). Добавить отваренную в течение 5 минут курагу и дольки мандарина. Выложить все в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную манной крупой. Запекать в умеренно горячей духовке 25–30 минут.

Запеканка творожная с персиками

400 г творога, 3 персика, 125 мл сухого белого вина, сок и цедра 1/2 лимона, 2 ст. л. меда, 2 яйца, 50 г сахара, 30 г манной крупы, 50 г изюма, 75 г миндаля, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. сливочного масла

Персики бланшировать, очистить от кожицы, разрезать и удалить косточки. Вместе с белым вином, медом, цедрой и соком лимона поместить в закрытую посуду и тушить 5 минут. Один персик нарезать дольками. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром. Тщательно смешать творог, жидкость, образовавшуюся при тушении персиков, манную крупу, изюм и миндаль и добавить к желткам. К полученной массе добавить белок, взбитый в крепкую пену, смесь распределить поверх половинок персиков. Сверху выложить персиковые дольки, посыпать смесью тертого миндаля, сахарной пудры и кусочками масла. Запекать в умеренно горячей духовке в течение 30 минут.

Запеканка творожная с миндалем

750 г творога, 400 мл молока, 3 яйца, 40 г крахмала, 150 г сахара, 3 ореха миндаля, цедра 1/2 лимона, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу

Творог и молоко смешать (лучше с помощью миксера). Добавить яичные желтки, крахмал, сахар, тертый миндаль, лимонную цедру. В заключение подмешать взбитый со щепоткой соли белок. Творожной массой заполнить смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, положить сверху кусочки сливочного масла и запекать около 45 минут в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

Запеканка творожная с зеленым луком

50 г творога, 1,5 стакана муки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу

Для начинки: 750 г творога, 1 луковица, 4 яйца, 2 ст. л. муки, 5 перьев зеленого лука, соль, перец по вкусу

Нагреть духовку до средней температуры. Смешать все продукты для основы до однородной консистенции. Отдельно смешать продукты для начинки. Смазать противень и выложить дно и стенки массой для основы. Сверху выложить подготовленную начинку и разровнять. Запекать в умеренно горячей духовке 45–50 минут, до готовности.

Запеканка творожная с базиликом

500 г жирного творога, 5 яиц, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. манной крупы, базилик, соль, перец по вкусу

Нагреть духовку до средней температуры. Смешать творог, муку, желтки и специи и взбить в однородную массу. Отдельно взбить белки в крепкую пену и осторожно добавить к творожной смеси. Смазать противень и посыпать манной крупой. Осторожно выложить смесь на противень. Запекать 35 минут, до румяной корочки.

Творожная запеканка с кофе

300 г творога, 3 ст. л. растворимого кофе, 1/2 банана, 4 ст. л. сгущенного молока, 1 яйцо, 4 ст. л. муки

Взбить яйцо со сгущенкой, добавить кофе. В полученную массу ввести творог и тщательно взбить. Затем добавить размятый банан. Ввести муку и перемешать. Перелить полученную смесь в форму для выпекания. Запекать в духовке 25 минут при температуре 200 °C.

Запеканка творожная с овсянкой и персиками

600 г творога (5–9 %-ной жирности), 1 баночка детского творожка, 5 яиц, 1 стакан молока, 180 г сахарной пудры, 1/2 стакана изюма, 6 половинок консервированных персиков, 5 ст. л. овсяных хлопьев, 2 ст. л. крахмала, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сметаны

Отделить белки от желтков. Изюм вымыть, залить кипятком. Отложить 2–3 ст. л. сахарной пудры. Овсяные хлопья смешать с творожком, оставить ненадолго. Смешать творог, сахарную пудру, крахмал, желтки. Влить молоко и взбить миксером. Добавить овсяные хлопья. Персики нарезать мелкими кубиками. Добавить изюм и персики в творожную массу. В белки добавить лимонный сок, 1 ст. л. сахарной пудры, взбить в крепкую пену. Аккуратно вымешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить массу. Запекать в духовке при температуре 170 °С около 1 часа. За 5–10 мин до окончания смазать сметаной. Запекать до румяной корочки.

Творожная запеканка шоколадная

500 г творога, 2 ст. л. какао-порошка, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 3 ст. л. манной крупы, 3 яйца

Яйца взбить с сахаром до однородной массы, добавить манную крупу и перемешать, чтобы не было комков. Творог протереть через сито, добавить ко взбитым яйцам. Взбить до однородной массы без комков. Добавить сметану, соду и растопленное масло, перемешать. Ввести какао-порошок и просеянную муку. Форму для выпечки смазать маслом и посыпать мукой. Выложить шоколадную массу. Духовку нагреть до 180 °С. Запекать блюдо в течение 40 минут. Готовность проверять зубочисткой.

Пудинг творожный ванильный

2 стакана творога, 4 яйца, 1ст. л. манной крупы, 1 стакан молока, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, ванилин по вкусу

Хорошо отжатый творог протереть. Молоко вскипятить, всыпать в него манную крупу и варить 4–5 минут. В кашу, непрерывно помешивая, положить масло, творог, желтки, сахар, ванилин, растворенный в горячей воде, ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Массу разложить в формы. Запекать в духовке до готовности, 20–25 минут. Подавать с любым джемом.

Пудинг творожный с ванильным соусом

1,2 кг творога, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ч. л. муки, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма, 6 яиц

Для соуса: 21/2 стакана жирного молока или сливок, 1 стакан сахара, 5 желтков, ванилин по вкусу

Положить под гнет творог. Через 2 часа протереть его через сито, добавить сливочное масло (растертое), муку, сахар, накануне очищенный и промытый изюм (он должен быть сухим), яйца. Перемешать, затем сливочным маслом (1 ст. ложкой) смазать салфетку из тонкой белой ткани, выложить в нее всю массу, опустить в кастрюлю с кипятком и варить около 2 часов. При подаче на стол полить ванильным соусом. Приготовление соуса: смешать желтки с 1/2 стакана молока и 4 ст. ложками сахара, влить смесь в остальное молоко, доведенное до кипения с остатком сахара и ванилином, быстро мешая, поставить на плиту, прогреть, но не кипятить.

Пудинг из творога с курагой

600 г творога, 40 г манной крупы, 3 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г молотых сухарей, 120 г сметаны, 80 г кураги, 60 г сахара, ванильный сахар, соль по вкусу

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить протертый творог, мягкое масло, соль, ванильный сахар, манную крупу (вместо крупы можно использовать толченые сухари или муку) и измельченную курагу, перемешать. Ввести взбитые в густую пену яичные белки, перемешать, выложить на смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень или в форму, разровнять, смазать сметаной. Запекать в духовке. Готовый пудинг полить сметаной и подать на стол.

Пудинг из творога и тыквы

500 г творога, 500 г тыквы, 100 г сливочного масла, 4 яйца, цедра 1/2 лимона, корица, 1/2 стакана сахара, сухари белые молотые

Отделить белки от желтков. Тыкву очистить, нарезать кусочками, обжарить в масле, переложить шумовкой в другую посуду. Масло, оставшееся после обжаривания тыквы, остудить, взбить с сахаром, яичными желтками, цедрой, корицей, добавить творог, 2 ст. л. молотых сухарей, 2 взбитых яичных белка и перемешать. Тыкву и творожную смесь положить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, чередуя слои тыквы со слоями творога, посыпать молотыми сухарями. Запекать в умеренно нагретой духовке 20 минут, после чего покрыть поверхность запеканки оставшимися белками, взбитыми с сахаром, и снова поставить в духовку. Запекать, пока белки не станут желтоватыми.

Пудинг творожный с изюмом

250 г творога, 3 ст. л. сахара, 1 яйцо, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, цедра лимона, ванилин по вкусу

Сливочное масло или маргарин растереть с сахаром, ванилином, лимонной цедрой и яичными желтками (до растворения сахара), смешать с творогом, промытым изюмом, молотыми сухарями, сметаной, хорошо перемешать и ввести взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, сверху пудинг также посыпать сухарями, покрыть кусочками сливочного масла. Запекать в умеренно горячей духовке до готовности.

Пудинг из творога с изюмом и корицей

400 г творога, 5 яиц, 1 ст. л. манной крупы, 1 стакан молока, 3 ст. л. сахара, 25 г масла сливочного, 1/2 стакана изюма, 1/2 ч. л. корицы, 1,5 стакана любого джема

Сварить жидкую манную кашу на молоке, положить в нее масло, протертый творог, желтки, сахар, перебранный и промытый изюм, корицу. Массу хорошо перемешать, соединить со взбитыми белками и вновь осторожно перемешать. Форму смазать маслом, заполнить подготовленной массой, довести до готовности на водяной бане. Готовый пудинг при подаче на стол полить фруктовым джемом.

Запеканка творожная с кускусом

500 г творога, 1 стакан кускуса, 150 мл йогурта или сметаны, 1,5 стакана горячей воды, 150 г сахара, 1 ст. л. разрыхлителя теста, манная крупа, ванилин, соль

Запарить кускус, смешать с творогом и половиной сахара, добавить ванилин, соль, сметану, разрыхлитель и перемешать. Взбить яйца с оставшимся сахаром, добавить к смеси из творога и кускуса и хорошо перемешать. Форму смазать маслом и посыпать манной крупой, выложить творожную массу и разровнять. Запекать в духовке при 180 °С 45 минут.

Запеканка творожная с грецкими орехами в микроволновке

180 г творога, 1 яйцо, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 50 мл сливок (33 %-ной жирности), 1 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. коньяка

Смешать творог, яйцо, сливки, коньяк, сахарную пудру и сок лимона, взбить. Орехи размолоть в кофемолке, добавить к творожной массе. Смазать форму растительным маслом и вылить массу. Запекать в микроволновке в течение 5–8 минут при мощности 700 Вт.

Пудинг творожно-яблочный

4 яблока, 400 г нежирного творога, 2 ст. л. изюма без косточек, 2 яйца, 1/4 ч. л. молотой корицы, 4 ст. л. манной крупы, 1/2 стакана фруктового йогурта, 1 ч. л. сахара, соль

Яблоки очистить от кожицы, мякоть натереть на терке. Творог протереть через сито, смешать с яблочным пюре, изюмом, добавить корицу, яйца, манную крупу, сахар, соль и перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке 15–20 минут при температуре 200 °С. Подавать с йогуртом.

Пудинг творожный без сахара

400 г творога (9 %-ной жирности), 1 яйцо, 120 г молока, 40 г манной крупы, 100 г сметаны, 10 г сливочного масла

Творог протереть, добавить яичный желток, молоко. Понемногу всыпать манную крупу, хорошо вымешать. Белки взбить в густую пену, ввести их в творожную массу, перемешивая сверху вниз. Подготовленную массу выложить в противень, смазанный маслом. Сверху смазать сметаной (20 г). Запекать в нагретой до 175 °С духовке. Подавать со сметаной.

Пудинг творожный с винным соусом

500 г творога, 3 яйца, 6 ст. л. сахара, 50 г изюма, 50 г сливочного масла, 1 ломтик батона, 1 ст. л. лимонной цедры

Для соуса: 250 мл сухого красного вина, 3 желтка, 3 ст. л. сахара, корица по вкусу

Масло растереть в пену, добавить сахар, желтки, творог, протертый через сито, вымытый и высушенный изюм, тертую лимонную цедру, мякиш хлеба, перемешать. Добавить взбитые в пену белки, осторожно смешать с остальными продуктами. Полученную массу скатать в шар, уложить на чистую салфетку из тонкой белой ткани, смазанную 1 ст. ложкой сливочного масла. Концы салфетки связать, пропустить под ними длинную палку. Палку положить на стенки кастрюли с кипятком так, чтобы смесь висела в кипятке, не касаясь дна. Варить пудинг 5 ч. Когда смесь хорошо проварится, вынуть ее из салфетки и выложить в глубокое круглое блюдо. Подать к столу с винным соусом. Для соуса растереть желтки с сахаром и развести вином, прокипяченным с корицей. Соус варить на слабом огне, пока не загустеет, но не кипятить.

Пудинг творожный с миндалем и изюмом в микроволновке

250 г творога, 50 г изюма без косточек, 25 г миндаля, 2–3 яйца, 2 ст. л. молотых сухарей, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1/4 стакана сахара, 1 ст. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, 1/4 ч. л. соли

Сухари просеять сквозь сито. Миндаль мелко нарубить, обжарить до светло-коричневого цвета и растереть в ступке с 2 ст. ложками сахара. Изюм вымыть. Творог протереть через сито, добавить сахар, растопленное масло, яичные желтки, соль, цедру. Взбить миксером. Добавить сухари, миндаль, изюм, перемешать, соединить со взбитыми белками. Выложить творожную массу в смазанную маслом форму и запекать в микроволновке 6–7 минут при мощности 700 Вт.

Пудинг из творога с орехами и медом

200 г творога, 1/4 стакана меда, 1/4 стакана грецких или лесных орехов, 2–3 ст. л. сливочного масла, 3–4 яйца, 3 ст. л. муки

Нагретый мед тщательно растереть с толчеными орехами, добавить сырые желтки, творог, муку, масло и тщательно перемешать. Ввести взбитые в пену белки, выложить массу в смазанную маслом и посыпанную сахаром форму и запекать в духовке 20–30 минут.

Пудинг творожный с морковью

300 г творога, 3 яйца, 2 моркови, 500 мл молока, 4 ст. л. риса, 1/2 стакана грецких орехов, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана кефира

Замоченный рис смешать с нашинкованной соломкой морковью и протертым творогом, орехами, яйцами и молоком. Тщательно перемешать, выложить на смазанный маслом противень. Запекать в духовом шкафу. При подаче полить смесью сметаны с кефиром.

Творожный пудинг с вишней и корицей

250 г творога, 1 кг вишен, 1/2 стакана сахара, 1 палочка корицы, 1 лимон, 2 ст. л. крахмала, 1 стакан сметаны, ванилин по вкусу

У вишен удалить косточки, положить в кастрюлю с сахаром, корицей и натертой цедрой лимона. Тушить 15 минут на слабом огне. Добавить крахмал, разведенный лимонным соком, вскипятить, убрать палочку корицы, налить пудинг в стеклянную посуду и поставить в холодильник. Перемешать творог, сметану, ванилин, 1 ст. л. сахара, выложить на пудинг и перемешать вилкой. Охладить и перед подачей на стол украсить корицей и вишнями.

Творожный пудинг с картофелем

300 г творога, 300 г картофеля, 3 яйца, сливочное масло, соль по вкусу

Картофель очистить и отварить. Охлажденный картофель размять. Яйца взбить с солью и смешать яичную смесь с картофелем. Добавить в полученную массу творог. Форму смазать маслом и посыпать молотыми сухарями. Переложить картофельно-творожную массу в форму и поставить на водяную баню. Форму накрыть крышкой и варить пудинг около 20 минут. Готовый пудинг выложить из формы и полить растопленным сливочным маслом.

Диетический творожный пудинг

500 г творога, 100 г сметаны, 1 стакан сахара, 5 яиц, 1 персик, 2 ст. л. крахмала, 1 пакетик ванилина

Смешать творог, сметану и яичные желтки. Добавить ванилин и картофельный крахмал. Отдельно взбить яичные белки с сахаром. Добавить белковую массу в тесто. Духовку нагреть до 160 °С. Тесто выложить в форму для запекания, сверху выложить нарезанный дольками персик. Запекать в духовке 50 минут.

Пудинг творожный с цукатами в мультиварке

250 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. манной крупы, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1/4 стакана сахара, 50 г цукатов, 1 ст. л. апельсиновой цедры, соль по вкусу

Творог протереть через сито. Положить в него желтки, сахар, соль, цедру, манную крупу, влить растопленное масло. Взбить все миксером. Добавить измельченные цукаты и взбитые белки. Выложить творожную массу в форму, смазанную маслом, и запекать в мультиварке 6–7 минут при мощности 700 Вт.

Творожный пудинг в мультиварке

400 г творога, 2/3 стакана сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 1/2 ч. л. ванилина, 1/3 ч. л. соли

В большой миске смешать творог с сахаром и яичными желтками. Добавить растопленное сливочное масло и ванилин. Затем, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Яичные белки взбить с солью в отдельной миске и соединить с тестом. В чашу мультиварки налить тесто. Закрыть крышкой и готовить в режиме «Выпечка» в течение 60 минут, до готовности.

Пудинг творожный с орехами

200 г творога, 80 г сахара, цедра 1 лимона, 4 ст. л. молока, 120 г измельченных сухарей, 3 яйца, 20 г сливочного масла, 20 шт. грецких орехов, соль по вкусу

Растереть подсоленное масло с сахаром, цедрой лимона, желтками, постепенно добавить протертый через сито творог, разбавленный молоком, взбить с помощью миксера, заправить тертыми сухарями, прибавить взбитые белки. Положить в тесто рубленые орехи. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запекать в духовке в течение 45 минут. Осторожно вынуть из формы, дать остыть и нарезать на порции.

Творожный пудинг английский

500 г творога, 100 г сливочного масла, 1,5 стакана манной крупы, 4 белка, 1/2 стакана розовой воды, 3 ст. л. молотых сухарей, соль по вкусу

Размять творог со сливочным маслом. Добавить манную крупу, взбитые белки и розовую воду. Подготовленную смесь положить на смазанную маслом и посыпанную сухарями салфетку, связать, положить в подсоленную воду и варить в течение 30 минут. Готовый пудинг выложить на тарелку и полить маслом, в котором предварительно спассеровать сухарики.

Запеканки из фруктов и орехов

Запеканка с яблоками

10 яблок, 1 стакан сахара, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. корицы, 1/2 стакана воды, 1 стакан овсяных хлопьев, 1 стакан муки, 1 стакан коричневого сахара, 1/4 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соды, 100 г сливочного масла

Нагреть духовку до 180 ˚С. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками, выложить в форму для выпекания. Смешать сахар, корицу и 1 ст. ложку муки, посыпать яблоки и равномерно полить небольшим количеством воды. Смешать овсяные хлопья, муку, коричневый сахар, разрыхлитель, соду и растопленное сливочное масло и выложить в форму. Запекать 45 минут при 180 ˚С.

Традиционная запеканка из яблок

1 кг яблок, 3–4 ст. л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 70 г изюма, 1/2 лимона, 80 г орехов (фундук, арахис, грецкие), корица по вкусу

Для заливки: 4 яйца, 1/2 стакана молока, 5 ст. л. муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками, сбрызнуть соком лимона. Изюм распарить, добавить к яблочным долькам, посыпать сахаром. Орехи мелко нарезать, смешать с корицей, выложить к яблокам. Все тщательно перемешать. Сковороду смазать маслом, выложить смесь. Отделить желтки от белков. Растереть 150 г сливочного масла с сахаром, взбить миксером, добавить желтки и снова взбить. Частями добавить муку и молоко, не прекращая взбивать. Белки взбить в отдельной посуде в крепкую пену, добавить к заливке, аккуратно взбивая. Духовку нагреть до 180 °С. Вылить приготовленную заливку на яблочную массу. Запекать в духовке в течение 40 минут. Когда запеканка подрумянится, проверить готовность, проколов спичкой или зубочисткой – тесто не должно к ним приставать. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой.

Запеканка с яблоками в мультиварке

3 яблока, 3 яйца, 6–7 ч. л. сахарной пудры, 5 ст. л. пшеничной муки, 200 мл молока, 10 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. воды, щепотка соли

Яблоки очистить от семян и нарезать тонкими пластинками. Смешать яйца и муку, добавить сахарную пудру и соль. Влить молоко комнатной температуры и тщательно перемешать. В сковороду влить воду и всыпать 1 ст. л. сахара, подогреть до его растворения, выложить пластинки яблок и посыпать оставшимся сахаром. Аккуратно перемешать яблоки и тушить 5 минут на умеренном огне. Карамелизованные яблоки охладить, смешать с тестом и вылить его в смазанную маслом чашу мультиварки. Готовить в мультиварке в режиме «Выпечка» 45 минут.

Яблочно-морковная запеканка

440 г яблок, 230 г отварной моркови, 60 г манной крупы, 70 г сахара, 3 яйца, 60 г растительного масла, 5 г ванилина, 1/4 ч. л. соли, 20 г лимонного сока, 90 г горячей воды, 10 г кунжута

Морковь и яблоки с кожурой натереть на терке, добавить 30 г манной крупы. Яблоки сбрызнуть лимонным соком, добавить растительное масло, все перемешать, оставить на 20 минут. Яйца взбить с сахаром, солью, ванилином. Оставшуюся манную крупу (30 г) залить горячей водой (90 г). К яблочно-морковной смеси добавить взбитые яйца и запаренную манку, перемешать. Запекать в мультиварке в режиме «Выпечка» 1 час или в духовке при температуре 200 °С 50 минут, выложив сверху дольки яблока и смазав желтком. Готовую запеканку посыпать кунжутом.

Запеканка с яблоками и творогом

1 кг яблок, 600 г нежирного творога, 150 г манной крупы, 250 г сливочного масла, 4 яйца, 3–4 ст. л. сахара, 1 лимон, 250 г сметаны, 1/2 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли

Творог, сметану и сахар смешать в блендере до получения массы однородной консистенции. Яйца взбить отдельно в пену, осторожно добавить 150 г манной крупы, не прекращая взбивать. Смешать две полученные массы, добавить изюм. Нагреть духовку до 200 °С. Застелить форму для выпекания антипригарной бумагой и вылить в форму тесто, оставив небольшое его количество. Очистить от кожуры яблоки, вынуть сердцевину, нарезать тонкими дольками. Выложить ровным слоем дольки поверх теста, сверху распределить тонким слоем остатки творожно-манной смеси. По желанию запеканку можно посыпать коричневым сахаром. Запекать в духовке 30–40 минут. Готовую запеканку можно посыпать молотой корицей или сахарной пудрой.

Французская запеканка с грушами и творогом

2 груши, 450 г творога или сливочного сыра, 3 яйца, 5 ст. л. манной крупы, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильной эссенции (или пакетик ванилина), 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры

Творог или сливочный сыр смешать с яйцами до получения однородной массы. Добавить манную крупу, ванильную эссенцию и сахар, перемешать. Сливочное масло растопить, добавить в творожную массу (пару ложек оставить для смазывания формы), перемешать и перелить в смазанную сливочным маслом небольшую форму для запекания. Оставить на 5 минут, чтобы манка разбухла и смесь немного загустела. У груш удалить сердцевины, мякоть нарезать длинными тонкими ломтиками, выложить в форму с тестом и посыпать сахарной пудрой. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С 45 минут. Готовую запеканку оставить в форме на 20 минут, нарезать на куски и подать на стол.

Запеканка из груш с манкой

500 г груш, 200 г манной крупы, 500 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 4 яйца, 1 щепотка корицы, 1 ч. л. тертой лимонной цедры

Груши очистить и мелко нарезать. Сварить кашу из молока и манной крупы, добавить сливочное масло и дать остыть, периодически помешивая. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Добавить корицу и смешать с кашей. Белки взбить, оставить 2 ст. ложки, остальное смешать с кашей. Нагреть духовку до 180 °С. Форму смазать жиром и выложить в нее слоями кашу и груши с лимонной цедрой. Запекать 20 минут. Вынуть запеканку из духовки, смазать белком, посыпать сахаром и поставить в духовку, чтобы белок подрумянился.

Запеканка из груш с апельсиновым соусом

1 кг груш, 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/2 стакана панировочных сухарей, 2 ст. л. муки, 100 г измельченных орехов, 1/2 стакана молока, 3 взбитых яйца, 1 ст. л. растительного масла для смазывания формы

Для соуса: 2 баночки сметаны (340 мл), 3 ст. л. апельсинового ликера, 1 ст. л. сахара, щепотка молотой корицы

Груши очистить от кожуры и сердцевины, натереть или нарезать мелкими кубиками. Нагреть духовку до средней температуры. Выложить в большую миску груши, сахар, корицу, сухари, муку, орехи и тщательно перемешать. Взбить яйца с молоком, влить в приготовленную смесь и перемешать до однородной массы. Смазать форму и выложить смесь. Запекать в духовке в течение 45 минут, до готовности. Для соуса смешать указанные ингредиенты и подать запеканку на стол с соусом.

Запеканка из слив

500 г слив, 4 яйца, 60 г муки, 60 г сахара, 360 мл молока, 1 ч. л. ванильного экстракта, необходимое количество сахарной пудры для присыпки

Вымыть сливы, вынуть косточки, нарезать сливы дольками и выложить в форму для выпечки. Взбить молоко с яйцами. Добавить сахар, муку, ванильный экстракт. Если ягоды недостаточно сладкие, добавить еще сахара. Взбить тесто венчиком и залить разрезанные сливы. Нагреть духовку до 160 °C и запекать блюдо около 1 часа, до золотистого цвета. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой. Также можно использовать молотые фисташки.

Запеканка из слив с фисташками

500 г красных слив, 360 мл молока, 60 г муки, 100 г сахара, 4 яйца, 5 мл ванильного экстракта, фисташки, сахарная пудра по вкусу

Нагреть духовку до 160 °С. У слив удалить косточки, нарезать сливы дольками и выложить в форму для выпечки. Взбить яйца с молоком. Добавить сахар, муку и ванильный экстракт. Если ягоды недостаточно сладкие, сахара можно добавить больше. Взбить венчиком до однородной массы. Залить сливы полученной массой и запекать в течение часа, до золотистого цвета. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой и молотыми фисташками.

Запеканка из груш с творогом и миндалем в мультиварке

300 г творога, 300 г груш, 1 лимон, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 2 яйца, 40 г крахмала, 25 г миндаля, ванилин, соль по вкусу

Лимон вымыть горячей водой, натереть цедру и выжать сок. Довести до кипения сливочное масло (25 г) вместе с сахаром, затем добавить яичные желтки, ванилин, крахмал и цедру лимона. После этого постепенно добавить творог и лимонный сок. Отдельно взбить яичные белки с солью в густую пену и осторожно ввести в творожную массу. Форму для запекания смазать маслом и выложить в нее массу. Груши очистить, нарезать небольшими дольками (можно использовать консервированные) и выложить сверху. Посыпать нарезанным миндалем и кусочками оставшегося масла. Форму накрыть крышкой или специальной фольгой. Запекать в течение 6–7 минут на средней мощности, а затем еще около 5–7 минут при полной мощности. Потом оставить запеканку в форме на 5 минут.

Запеканка из вишен

400 г вишен, 120 г сахара, 150 г муки, 4 яйца, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, имбирь, корица, молотый мускатный орех по вкусу

Нагреть духовку до 180 °С. У вишен удалить косточки. Формочки для выпечки смазать маслом. Взбить сахар и яйца в пену. Добавить постепенно муку, специи, затем влить молоко и растопленное сливочное масло. Смесь должна быть однородной. Вишни выложить в формочки и залить тестом. Украсить целыми вишнями. Запекать 30–40 минут.

Запеканка из вишен с творогом

300 г вишен, 400 г творога, 1 упаковка смеси для ванильного пудинга, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 4 ст. л. крахмала, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон

Смешать творог, сметану, смесь для ванильного пудинга и крахмал (3 ст. ложки) с желтками, добавить ванильный сахар. Отдельно взбить белки с сахаром. Аккуратно перемешать белки с остальной массой. Вынуть косточки из вишен. Вишни засыпать крахмалом и перемешать. Выложить смесь в хорошо промасленную и посыпанную панировочными сухарями огнеупорную посуду, сверху разложить вишни. Запекать в нагретой духовке 20–25 минут при температуре 180 °С.

Запеканка из вишен с киселем

1 банка консервированных вишен (700 мл), 1 л молока, 200 г манной крупы, 100 г сахара, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/2 ч. л. тертой цедры лимона, 1 ст. л. крахмала, щепотка соли

Молоко довести до кипения со щепоткой соли. Высыпать тонкой струйкой манную крупу, варить 2 минуты, затем остудить. Вишни откинуть на дуршлаг, слить сок в отдельную посуду. Нагреть духовку до 200 °С. Взбить миксером сливочное масло с сахаром, добавить молотую корицу и цедру лимона. Отделить белки от желтков, желтки добавить к маслу и перемешать с манной кашей. Выложить в смесь вишню. Взбить белки и также ввести в подготовленную массу. Выложить все в смазанную сливочным маслом форму и запекать в духовке в течение 40 минут. В вишневый сок долить воды до 250 мл, довести до кипения и заварить крахмалом. Приготовленный кисель подавать с запеканкой.

Манная запеканка с клубникой

150 г клубники, 2 стакана молока, 5 ст. л. манной крупы, 100 г сахара, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, щепотка соли

В молоко положить манку и сахар и довести до кипения, помешивая. Клубнику вымыть, нарезать, выложить в остывшую манную кашу и осторожно перемешать. Отделить желток от белка. Желток растереть с сахаром и взбить с помощью миксера. Белок взбить миксером со щепоткой соли в крепкую пену. В манную кашу аккуратно вмешать сначала желтковую массу, а потом белковую. Выложить кашу в форму, смазанную сливочным маслом, кубики масла разложить поверх каши. Запекать в духовке 15 минут при температуре 200 °С.

Клубнично-рисовая запеканка

500 г клубники, 300 мл молока, 200 г сливок, 2 яйца, 1 стакан риса, молотые орехи, соль, сахар, ванилин по вкусу

Сварить рисовую кашу на молоке, добавить сахар, соль, ванилин. Затем взбить 2 желтка со сливками. Добавить в кашу клубнику. Осторожно все перемешать, добавляя желтковую массу. Выстлать промасленной бумагой форму, выложить смесь и посыпать орехами. Запекать в духовке около 40 минут при температуре 200 °С.

Запеканка из малины

500 г малины, 3 ст. л. сахара, 4 яйца, 1 стакан йогурта, 1 стакан сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 4 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. крахмала, ванилин по вкусу

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с 2 ст. л. сахара и сливочным маслом, добавить йогурт, ванилин, муку, крахмал. Белки взбить с 2 ст. л. сахарной пудры в крепкую пену. 450 г малины растереть с 1 ст. л. сахара, смешать с остальной массой и осторожно ввести белки. Вылить полученную смесь в смазанную маслом форму и запекать около получаса при средней температуре. Оставшуюся малину взбить с сахарной пудрой и сметаной и залить готовую запеканку.

Запеканка клубничная с бананом и творогом

200 г клубники, 4 банана, 400 г творога, 2 яйца, 200 г сметаны, 150 г сахара, 4 ст. л. муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, 2 ст. л. сливочного масла

Яйца и сахар взбить миксером или в блендере до образования белой массы. Затем добавить творог, сметану или сливки, муку и разрыхлитель, все тщательно вымешать. Нагретую форму смазать маслом, на дно уложить бананы, вылить вымешанное тесто. Клубнику (предварительно нарезанную кусочками, если ягоды крупные) выложить сверху, слегка придавив ягоды. Запекать в духовке при 180 °С около 30 минут.

Запеканка из малины с творогом

100 г малины, 2 яйца, 3 ст. л. манной крупы, 200 г зернистого домашнего творога, 5 ст. л. сахара, 30 г сливочного масла, щепотка соли

Холодное молоко смешать с 2 ст. л. манной крупы. Взбить миксером 2 яйца. Влить разбухшую в молоке манку в емкость с яйцами, добавить сахар и щепотку соли, взбить. Добавить творог и взбить миксером на высокой скорости, чтобы в смеси не было крупных творожных комочков. Смазать форму слегка подтаявшим сливочным маслом, посыпать манной крупой. Половину смеси для приготовления малиновой запеканки вылить в форму, разровнять. Выложить слой ягод малины (часть ягод по желанию оставить для украшения). Покрыть ягоды оставшейся творожной смесью. Запекать в духовке до готовности. Готовой запеканке дать остыть и украсить ягодами малины.

Нежная запеканка с малиной

1/2 стакана малины, 400 г творога (9 %-ной жирности), 2 ч. л. сахара, 50 г сметаны (15 %-ной жирности), 1 яйцо, 3 ст. манной крупы, ванилин по вкусу

Взбить яйцо с сахаром и ванилином. Добавить манную крупу и взбить венчиком. Ввести творог и взбить блендером. Добавить сметану. Нагреть духовку до 180 °С. Вылить тесто в силиконовую форму и выложить малину. Запекать в духовке 45–50 минут. Перед подачей на стол полностью охладить запеканку.

Запеканка с малиной и белым шоколадом

300 г малины, 350 г слоеного бездрожжевого теста, 500 г мягкого сливочного сыра, 100 г сахарной пудры, 100 г миндаля, 2 яйца, 100 г белого шоколада, растительное масло, сахарная пудра

Тонко раскатать слоеное бездрожжевое тесто. Смазать форму растительным маслом. Распределить тесто в форме, срезать лишнее. Вырезать лист пергамента по форме и выложить на тесто. Высыпать на пергамент горох, чтобы тесто не поднималось. Запекать в духовке 15 минут при температуре 160 ˚С. Разломать белый шоколад и растопить на водяной бане, постоянно помешивая. Сливочный сыр, нарезанный миндаль, сахарную пудру и 2 яйца взбить до однородной массы. Добавить в начинку малину и белый шоколад, все перемешать. С теста снять пергамент с горохом и вылить начинку на тесто. Запекать в духовке 25 минут при температуре 180 ˚С. Остудить запеканку в течение 15 минут. Украсить малиной и сахарной пудрой.

Запеканка с малиной злаковая

1/2 стакана малины, 250 г малинового джема, 200 г творога, 1 стакан мультизлаковых хлопьев, 170 г сливочного масла, 1/2 стакана подслащенной кокосовой стружки, 1/2 стакана коричневого сахара, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 стакан муки, 1/4 стакана молока, цедра 1/2 лимона, соль по вкусу

Кокосовую стружку, постоянно помешивая, обжарить в микроволновке в течение 6 минут, затем охладить. Смешать муку с солью. Холодное сливочное масло нарубить ножом, добавить коричневый сахар и замесить тесто. Добавить хлопья и поджаренную кокосовую стружку, вымесить. Выложить массу в форму для запекания, застланную пергаментной бумагой, прижать тесто пальцами ко дну формы и поставить в холодное место. Смешать джем, малину и цедру половины лимона. Ягоды немного размять, нагреть, чтобы масса стала тягучей, и снять с огня. Смешать творог, сахарную пудру, постепенно добавить молоко и взбить миксером до однородности. Тесто покрыть малиновой, затем творожной массой. Запекать в духовке при 180 ˚С 20 минут. Вынуть из духовки, дать полностью остыть.

Запеканка с изюмом и творогом

1 стакан изюма, 1 кг творога, 1/2 стакана манной крупы, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана молока, ванилин, соль по вкусу

Манную крупу залить молоком на 20–30 минут, чтобы набухла. Яйца взбить, понемногу добавляя сахар, до полного его растворения. Творог протереть через сито, добавить манную крупу, хорошо перемешать, добавить взбитые яйца с сахаром и снова хорошо перемешать. Изюм залить кипятком и оставить на 10 минут. Затем слить воду и добавить изюм к основной массе, хорошо перемешать и ввести почти всю сметану, щепоточку соли и ванилин. Все хорошо перемешать. Духовку нагреть до 180 °С. Форму смазать растительным маслом, посыпать манной крупой и выложить приготовленное тесто. Разровнять поверхность ложкой. Смешать оставшуюся сметану с желтком и смазать запеканку. Запекать в духовке 50–60 минут, до готовности.

Запеканка с черносливом и яблоками

10 шт. чернослива, 2 яблока, 3 яйца, 500 г творога, 150 мл сливок (33 %-ной жирности), 1/2 банки сгущенного молока, 2–3 ст. л. манной крупы, 80 г смеси для пудинга

Творог протереть через сито, добавить сливки, яйца, перемешать. Смесь для пудинга смешать со сгущенным молоком и творогом. Чернослив нарезать мелкими кусочками, добавить в тесто. Ввести манную крупу. Форму для выпечки смазать маслом или выстлать пергаментом, вылить в нее тесто на 3/4. Яблоки очистить, удалить сердцевины, мелко нарезать и выложить поверх запеканки. Запекать в духовке при 180 °С до готовности (проверить спичкой).

Запеканка с инжиром и творогом

2 плода инжира, 200 г творога, 70 г сахара, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 2 ст. л. меда

Тщательно взбить творог с сахаром. Не переставая взбивать, добавить яйца и мед. Всыпать муку и хорошо перемешать. Смазать форму сливочным маслом и выложить тесто. Инжир нарезать на 2 части, положить сверху и вдавить в тесто. Запекать в нагретой до 180 °С духовке 25–30 минут, до золотистого цвета.

Запеканка с курагой и творогом

1/2 стакана кураги, 500 г творога, 4 ст. л. манной крупы, 4 яйца, 1 стакан кефира или йогурта, 100 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя

Манную крупу залить кефиром или йогуртом комнатной температуры и оставить на 30 минут. Курагу залить кипятком, затем слить и нарезать. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела, а белки взбить в крепкую пену. Творог взбить с помощью блендера или протереть через сито. Добавить в творог разбухшую манку, разрыхлитель, желтки и нарезанную курагу. Тщательно перемешать массу и добавить к ней взбитые белки, аккуратно вмешивая их в тесто лопаткой, чтобы запеканка не осела во время выпечки. Перелить творожную массу в смазанную маслом форму для выпекания. Запекать в духовке при 180 °С 40–45 минут.

Запеканка с фундуком

60 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 4 яйца, 1/2 пакетика ванильного сахара, 30 г панировочных сухарей, 1 ст. л. рома, 50 г фундука

Для винного крема: 2 яйца, 100 г сахара, 300 мл вина, 50 мл воды, 1 ч. л. муки, лимонная цедра, ванилин по вкусу

Масло растереть с сахарной пудрой, желтками и ванильным сахаром. Ввести взбитые в крепкую пену белки с ромом, сухарями и молотым фундуком. Тесто вылить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Запекать в духовом шкафу. Готовую запеканку выложить из формы и посыпать ванильным сахаром. К запеканке подать винный крем. Для его приготовления яйца тщательно перемешать с сахаром и мукой до образования густой массы, затем добавить вино с водой, немного ванилина и лимонной цедры и взбить на водяной бане в густую пену. (Нельзя доводить до кипения, иначе крем станет жидким!)

Запеканка с фундуком и грушами в микроволновке

2 груши, 3 яйца, 75 г муки, 75 г сахара, 50 г фундука, 1 ч. л. разрыхлителя теста

Желтки отделить от белков. Желтки взбить с сахаром. Смешать муку с разрыхлителем и мелко нарубленным фундуком, добавить к яичной массе. Белки взбить и понемногу вмешать в яично-мучную массу. Груши очистить и нарезать ломтиками. Тесто выложить в форму, смазанную маслом, сверху положить ломтики груши. Форму с запеканкой поставить в чашу мультиварки и готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.

Хлебная запеканка с миндалем

300 г батона, 700 г яблок, 800 мл молока, 8 ст. л. сахара, 6 яиц, 125 г сливочного масла, 50 мл жирных сливок, 30 г муки, 100 г пластинок миндаля, 20 мл рома, корица по вкусу

Батон нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Приготовить яблочное пюре: яблоки очистить от кожуры и семян, мелко нарезать и тушить минут 5–10, добавив ром (или апельсиновый сок), корицу и немного сахара (все зависит от сладости яблок). Готовую массу измельчить блендером. Половину хлебных ломтиков положить в смазанную жиром форму (диаметр 28 см), заполняя ее как можно плотнее. Сверху выложить яблочное пюре, затем оставшийся хлеб. Молоко слегка взбить с яйцами и 4 ст. л. сахара, залить этой смесью хлеб. Запекать в нагретой до 175 °С духовке около 45 минут. Сливочное масло соединить с оставшимся сахаром, сливками, мукой и миндалем, довести до кипения и снять кастрюлю с плиты. Через 25 минут после начала выпекания выложить на хлеб приготовленную массу и готовить 20 минут.

Миндальная запеканка

1/2 стакана миндаля, 2 стакана протертого творога, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. пшеничной муки, 2 ст. л. сахара, 3 яйца

Яйца взбить с сахаром в крепкую пену, добавить муку, молоко, творог и нарубленный миндаль. Вылить смесь в глубокую смазанную маслом форму и запекать 40–45 минут при 180 °C.

Запеканка с орехами кешью

1 чашка цельных орехов кешью, 1 чашка рубленого лука, 1 чашка рубленого сельдерея, 2 чашки готовой китайской лапши, 1 чашка бульона из сельдерея, 1/2 чашки воды

Смешать все ингредиенты, кроме лапши, и выложить в форму для запекания. Лапшу выложить сверху. Накрыть фольгой и запекать 25–30 минут при температуре 200 °С.

Запеканка с грецкими орехами и капустой

150–200 г грецких орехов, 1 небольшой кочан капусты, 4 моркови, 3 яйца, 80 г сыра, сушеный чеснок, карри, хмели-сунели, паприка, молотый черный перец, соль по вкусу

Капусту нашинковать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Нашинкованную капусту выложить в большую глубокую миску и вбить яйца. Тщательно перемешать, добавить специи. Грецкие орехи мелко нарубить. Форму для запекания выстлать фольгой и выложить половину капусты, сверху – половину натертой моркови, посыпать рублеными грецкими орехами. Накрыть слоем оставшейся капусты и оставшейся моркови, посыпать орехами. Сыр натереть на крупной терке и выложить поверх запеканки. Накрыть форму фольгой. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С. Через 15 минут уменьшить огонь до 170 ˚С, еще через 15 минут – до 140 ˚С. Запекать еще 25 минут.

Тыквенная запеканка с арахисом в мультиварке

500 г тыквы, 50 г очищенного арахиса, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 50 г панировочных сухарей, соль по вкусу

Арахис мелко нарезать. Тыкву вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в чашу, влить немного воды и готовить в мультиварке в режиме «Тушение» 1 час. Тыкву смешать со сливочным маслом и панировочными сухарями, посолить, посыпать арахисом и сыром. Запекать в режиме «Выпечка» 20 минут.

Запеканка с арахисом и куриным филе по-китайски

1 стакан арахиса, 1/2 стакана отварного риса, 400 г куриного филе, 1 см корня имбиря, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. коричневого сахара, 1,5 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. кунжута, 1/2 стручка горького перца, 3 ст. л. растительного масла

Курицу нарезать мелкими кусочками. Перец мелко нарезать, имбирь натереть на терке, чеснок нарезать пластинками. На раскаленном растительном масле обжарить чеснок, перец, имбирь и кунжут в течение 2 минут, положить курицу и жарить 5 минут. Добавить сахар, уксус, соевый соус, томатную пасту и кунжут. Тушить 1 минуту. Арахис подсушить в микроволновке или на сковороде, очистить и разломать на половинки. Добавить арахис к курице и перемешать. Все смешать с отварным рисом, выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке 20 минут.

Суфле из малины

1,4 стакана малины, 3 яйца, 3–4 ст. л. сахарной пудры, сок 1/2 лимона, 2 ст. л. измельченного миндаля, сливочное масло

Белки отделить от желтков. Желтки взбить с сахарной пудрой, лимонным соком и протертой малиной, всыпать поджаренный миндаль, лимонный сок и взбить. В полученную массу добавить при постоянном помешивании взбитые в густую пену яичные белки, выложить массу в смазанную маслом посуду. Запекать в нагретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Апельсиновое суфле

5 апельсинов, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 50 г сахара, 3 яйца, 50 г сахарной пудры

Мелко нарезать на терке цедру 1 апельсина. Выжать сок, срезать крышечки с других апельсинов. Удалить мякоть, выдавить сок из полученной мякоти и процедить. Спассеровать муку на растопленном сливочном масле. Снять с огня, добавить цедру, сок и сахар. Подогревать, постоянно помешивая, до загустения. Охладить. Взбить белки в стойкую пену и ввести, тщательно перемешивая, в апельсиновый соус. Разложить массу в формочки. Запекать в разогретой духовке 20–30 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Суфле из клубники

1 стакан клубники, 1 ст. л. лимонного сока, 3/4 стакана сахара, 5 белков

Клубнику перебрать, отделить плодоножки, промыть. Тщательно взбить клубнику в миксере, добавить лимонный сок, сахар и снова хорошо взбить. В полученную массу добавить осторожно по ложке при постоянном помешивании взбитые в густую пену яичные белки, выложить массу в смазанную маслом посуду. Запекать в нагретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Суфле яблочное

4–5 яблок, 3/4 стакана сахара, 12 белков, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахарной пудры

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, разрезать пополам. Запекать до готовности в предварительно нагретой духовке, налив на противень немного воды. Готовые яблоки охладить и протереть через сито. В пюре добавить сахар и, помешивая, варить до загустения. Приготовленную смесь, не охлаждая, влить во взбитые белки, интенсивно помешивая венчиком. Форму смазать маслом, выложить горкой суфле и запекать в духовке при температуре 150–200 °С до золотистого цвета.

Суфле из абрикосов

150 г абрикосов, 300 мл сливок, 2 белка, 3 ст. л. сахара, сливочное масло, сахарная пудра по вкусу

Абрикосы промыть в холодной воде и удалить косточки. Подготовленные плоды положить в кастрюлю, добавить немного воды, припустить их до готовности, а затем охладить и протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая деревянной ложкой, варить до загустения. После этого ввести взбитые в крепкую пену белки. Форму смазать маслом, выложить суфле, посыпать сахарной пудрой и запекать в духовке около 1 часа на умеренном огне (180 ˚С).

Суфле персиковое

6 персиков, 2 яйца, 200 г муки, 2 ст. л. сливочного масла, 4–5 ст. л. сахара, 100 мл молока, цедра и сок 1 лимона, 5 грецких орехов, сода на кончике ножа, сахарная пудра, ванилин по вкусу

Отделить белки от желтков. Сливочное масло растереть с сахаром, мукой и желтками. Развести молоком, добавить ванилин, цедру, лимонный сок, соль, соду, орехи. Взбить белки в крепкую пену и смешать с массой. Персики нарезать крупными кусочками, выложить в форму, смазанную сливочным маслом, а сверху вылить приготовленную массу. Запекать в духовке около 1 часа на умеренном огне (180 °С). Посыпать сахарной пудрой.

Суфле из чернослива

150 г чернослива, 300 мл сливок, 2 белка, 3 ст. л. сахара, сливочное масло, сахарная пудра по вкусу

Чернослив хорошо промыть, залить холодной водой так, чтобы вода его только покрывала, и варить при слабом кипении до готовности в посуде, закрытой крышкой. Из сваренного чернослива удалить косточки и затем протереть его через сито. В полученное пюре добавить сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварить до загустения. После этого ввести взбитые в крепкую пену белки. Сковороду смазать маслом, выложить на нее горкой суфле, посыпать сахарной пудрой и запекать 25 минут. Подавать с холодным молоком.

Лимонное суфле с ромом

2 лимона, 100 г сливочного масла, 200 г муки, 500 мл молока, 300 г сахара, 8 яиц, 2 ст. л. рома, 2 ст. л. сахарной пудры, ванилин, соль по вкусу

Масло положить в кастрюлю, поставить на слабый огонь, перемешать с мукой и немного прогреть, не допуская изменения цвета. Молоко со щепоткой соли вскипятить, вылить в муку и вымешать до гладкой однородной массы. Охладить ее и добавить 120 г сахара, яичные желтки (по одному), ванилин, сок и тертую цедру целого лимона. Массу снова хорошо вымешать и ввести в нее яичные белки, взбитые с сахарной пудрой. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, наполнить приготовленной массой и, не накрывая крышкой, поставить в миску с горячей водой и в духовку. Готовить 1 час. Из оставшегося сахара и 200 мл воды сварить сироп. Лимон очистить, нарезать тоненькими кружочками и перемешать с немного остывшим сиропом. К смеси добавить ром и подать к суфле.

Творожно-вишневое суфле с водкой

200 г обезжиренного творога, 12 вишен, 3 яйца, 1 ст. л. вишневой водки, тертая цедра 1 лимона, 3 ст. л. сахара, ванилин, соль по вкусу

Смазать жиром 4 формочки диаметром 18 см и посыпать их сахаром. Поставить в холодильник. Перемешать творог с желтками, ванилином, водкой и цедрой. Взбить белки с добавлением соли и сахара. Перемешать белки с творожной массой. Из вишен вынуть косточки и разрезать каждую ягоду пополам. Разложить в формочки массу и по 6 вишневых половинок и поставить их в форму для запекания. Влить в нее кипяток так, чтобы он образовал слой высотой 2 см, и запекать суфле 25 минут при 225 °С на средней полке духовки. Во время выпекания нельзя открывать дверцу духовки.

Суфле из моркови и яблок

200 г моркови, 100 г яблок, 1 яйцо, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. манной крупы

Потушить морковь, протереть через сито, добавить сахар, манную крупу. Затем 5 минут поварить, постоянно помешивая. В остывшую массу добавить натертое сырое яблоко и яйцо, перемешать. Выложить в смазанную маслом формочку и запекать 25 минут при 225 ˚С на средней полке духовки.

Суфле с авокадо и грейпфрутом

2 авокадо, 2 грейпфрута, 5 белков, 11/4 стакана сахара, сок 1/2 лимона, 1 стакан жирных сливок

Яичные белки смешать с сахаром и взбивать массу, пока не загустеет. Авокадо очистить, нарезать на кусочки. Сделать из авокадо пюре, добавив лимонный сок, а затем взбитые белки. Сливки взбить в густую пену и, перемешивая, добавить в смесь с авокадо. Полученную массу разлить в формочки. Запекать в духовке 40 минут. Перед подачей грейпфрут разделить на дольки, очистить от пленок и нарезать. Суфле украсить кусочками грейпфрута.

Суфле из крыжовника

2 стакана крыжовника, 2 яйца, 6–7 ст. л. сахара, цедра 1/2 лимона, 1 ч. л. муки, 1/2 стакана сухого белого вина

Крыжовник перебрать, промыть, проварить до мягкости в небольшом количестве воды, добавив цедру лимона и сахар, после чего протереть ягоды через сито. Желтки растереть с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить со всем количеством пюре и проварить 4–5 минут, постоянно помешивая. Добавить вино, снять с огня и прибавить взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму. Запекать около 30 минут на слабом огне. Подавать на стол с соусом из крыжовника.

Суфле из хурмы

1 хурма (большая), 10 яиц, 5 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока

Хурму промыть, разрезать на 4 части и вынуть косточки. Залить водой и отварить до готовности, а затем протереть через сито. В полученное пюре добавить 1 ст. л. сахарной пудры, лимонный сок и, помешивая, варить до загустения. Отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера в густую пену и влить в подготовленное пюре из хурмы, туда же добавить взбитые желтки, хорошо перемешать. Форму смазать сливочным маслом и выложить на нее приготовленную смесь. Запекать в духовке 1 час. Перед подачей на стол посыпать готовое суфле оставшейся сахарной пудрой.

Суфле черничное

300 г черники, 200 г фисташек, 5 белков, 1 лимон, 300 г творога, 200 г адыгейского сыра, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. черничного варенья, 1/3 стакана воды

С лимона снять цедру, мякоть очистить от пленок и мелко нарезать. Белки взбить в крепкую пену. Творог, сыр, мед, цедру, мякоть лимона и 100 г фисташек смешать, взбить блендером в течение 2–3 минут до получения однородной массы. Аккуратно ввести взбитые белки. Полученную массу смешать с ягодами черники, выложить в порционные формочки или в одну большую форму. Запекать в духовке 40–60 минут. При подаче на стол посыпать измельченными фисташками и полить черничным вареньем.

Суфле из слив

400 г слив без косточек, 100 г сахара, 5 белков, 2 ч. л. ванильного сахара

Сливы отварить до мягкости и взбить миксером, добавить сахар и ванильный сахар. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно добавить в сливочное пюре с сахаром. Полученную массу выложить в порционные формочки. Запекать в духовке 40 минут.

Суфле грибное с орехами

400 г грибов, 300 г булки, 4 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 50 г сыра, 50 г сливочного масла, 200 г орехов, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль, молотый черный перец

Подготовленные грибы отварить, промыть холодной водой, отжать. Булку замочить в молоке, отжать. Репчатый лук и корень петрушки обжарить в растительном масле. Пропустить все через мясорубку, посолить, поперчить. В полученную охлажденную грибную массу по одному добавить яичные желтки, перемешать, затем добавить взбитые в пену белки, орехи, осторожно перемешать сверху вниз и выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. В противень с высокими краями налить воду, в нее поместить форму с суфле, все поставить в нагретую духовку и довести до готовности на небольшом огне в течение примерно 40 минут.

Банановое суфле

4 банана, 2 белка, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. сливочного масла, 3 ч. л. лимонного сока

Бананы очистить от кожуры, мякоть размять вилкой. Яичные белки взбить миксером, добавляя лимонный сок. К мякоти банана добавить сахар, 3/4 взбитых яичных белков, лимонный сок, перемешать. В смазанную маслом форму для суфле выложить полученную массу, украсить поверхность взбитым белком. Запекать до румяной корочки.

Суфле творожное с курагой и морковью

500 г творога, 1 морковь, 10 шт. кураги, 2 ст. л. манной крупы, 1 ст. л. сахара, 3 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сметаны

Морковь натереть на мелкой терке, промытую курагу мелко нарубить, творог протереть через сито. Смешать творог, морковь, курагу, манную крупу, сахар до получения однородной массы и добавить взбитые белки. Форму смазать маслом, положить в нее подготовленные продукты. Запекать суфле в духовке на водяной бане 1 час.

Творожное суфле с абрикосами

1 банка консервированных абрикосов (500 г), 150 г творога, 100 г сахара, сок и тертая цедра 1 лимона, 1 ст. л. абрикосового ликера, 2 яйца, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахарной пудры, листики мяты, соль по вкусу

Нарезать дольками 4 абрикоса, из оставшихся сделать пюре. Прокипятить его в течение 5 минут с 6 ст. ложками абрикосового сока, половиной лимонного сока и 50 г сахара. Смешать с 1/2 ч. л. цедры, дольками фруктов, ликером и охладить. Взбить белки. Смешать желтки и оставшийся сахар. Смешать крахмал, оставшийся сок лимона и сливки. Взбить желтки, творог, соль, сметану и крахмал. Добавить белковую массу. Смазать 4 формочки маслом и наполнить на 3/4 творожной массой. Запекать в духовке в течение 45 минут при 180 °С. Опрокинуть суфле на тарелки, добавить соус, украсить сахарной пудрой и мятой.

Суфле творожное с печеньем

200 г творога, 100 г печенья, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. сметаны

Печенье истолочь, смешать с сахаром, залить молоком, дать постоять 10–15 минут, затем соединить с протертым творогом, желтком и растопленным сливочным маслом, всю массу хорошо вымешать, соединить со взбитым белком, выложить в форму, смазанную маслом, верх разровнять. Запекать до готовности в духовке.

Шоколадно-сырное суфле

350 г черного шоколада, 100 г сливочного сыра, 300 г сливочного масла, 50 мл лимонного сока, 7 яиц, 200 г сахара

Растопить на водяной бане шоколад и сливочное масло, охладить. Белки отделить от желтков и взбить в пену с 30 г сахара и лимонным соком. Желтки взбить со 170 г сахара, смешать с массой из шоколада и масла. Медленно добавить белки. Смазать формочки маслом, залить в них суфле. Положить в каждую формочку по кусочку сыра и готовить на разогретом гриле 7–10 минут.

Яблочная шарлотка с корицей

1/2 пачки маргарина, 1 стакан сахара, 5 яблок, 3 яйца, 1 стакан муки, 1 ч. л. корицы, ванильный сахар, 1/2 ч. л. соды, гашенной уксусом, соль, растительное масло для смазывания формы, панировочные сухари для посыпки формы

Маргарин растопить. Яйца взбить с сахаром. Добавить маргарин и просеянную муку, немного посолить и добавить соду, гашенную уксусом. Яблоки нарезать на кусочки, положить в кастрюльку, влить 1/2 стакана воды. Довести до кипения, осторожно помешивая. Яблоки распарятся, станут пышными. Форму для выпекания смазать растительным маслом, обильно обсыпать панировочными сухарями. Вместо панировочных сухарей можно взять манную крупу. Чтобы присыпка получилась равномерной, удобно использовать ситечко для чая. Выложить распаренные яблоки. Посыпать корицей и ванильным сахаром. Залить сверху тестом. Запекать 30–35 минут при температуре 180 °C. Подать шарлотку на стол, украсив сахарной пудрой или взбитыми сливками.

Шарлотка с яблоками и орехами

3 яйца, 1 стакан сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. цедры лимона, 50 г сливочного масла, 1 стакан муки, 2 ч. л. разрыхлителя теста, 2 кислых яблока, 2 ст. л. измельченных грецких орехов

Сливочное масло растопить и немного охладить. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром в пышную пену (миксером или просто венчиком). Добавить цедру, масло и перемешать. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и всыпать в яичную смесь. Перемешать ложкой. Яблоки очистить, удалить семена и нарезать на мелкие кубики. Добавить в тесто яблоки и орехи и опять осторожно перемешать. Форму смазать маслом. Тесто выложить в форму. Запекать в заранее нагретой до 180 °С духовке 20 минут. Готовность проверить зубочисткой. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

Творожное суфле с бананами

500 г творога, 2 банана, 1 яйцо, 2 ст. л. манной крупы, 1/2 стакана сахарной пудры, сливочное масло

Творог протереть через сито, смешать с сахарной пудрой, манной крупой и яйцом до получения однородной массы. Бананы мелко нарезать и подмешать к творожной массе. Осторожно добавить взбитое в крепкую пену яйцо, выложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке до готовности.

Шарлотка с вишнями

150 г вишни без косточек, 3 яйца, 200 г муки, 150 г сахара, 80 г сливочного масла или маргарина, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. л. соды

Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром. Добавить мягкое масло, муку и соду. Все хорошо перемешать. Смазать форму маслом, вылить немного теста, чтобы только прикрылось дно. Оставшееся тесто перемешать с вишней. Вишню предварительно обвалять в муке, для того чтобы она равномерно разошлась по тесту. Тесто с вишней выложить в форму, разровнять. Запекать в духовке при температуре 200 °С 30 минут.

Шарлотка с ежевикой

500–600 г ежевики, 100 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сахара, 1 стакан муки, 3 яйца, щепотка ванили, 2 ч. л. крахмала, 1/3 пачки разрыхлителя теста, щепотка соли, масло для смазывания формы, панировочные сухари

Форму для выпекания (диаметр 21 см) смазать небольшим количеством растительного масла без запаха. Затем обильно присыпать панировочными сухарями. На дно формы выложить ежевику. Сверху припорошить картофельным крахмалом, чтобы связать выделяющийся при выпечке сок. Для теста сливочное масло или маргарин, сахар, муку, яйца, соль перемешать миксером. Добавить ваниль и разрыхлитель для теста. Тесто должно получиться негустым. Равномерно налить тесто поверх ежевики. Запекать в духовке 35 минут при температуре 180 °С.

Соусы к запеканкам, суфле и пудингам

Соус вишневый к пудингу

400 г вишен, 1/2 стакана вина, корицы или 1/2 лимона, 1 ч. л. крахмала, 100 г сахара

У вишен вынуть косточки; 12–15 косточек истолочь, смешать с вишнями, влить 1/2 стакана столового вина, 1–1,5 стакана воды, вскипятить, протереть через сито, положить немного толченой корицы и цедру 1/2 лимона, крахмал, размешанный с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.

Подавать к мясным или сладким запеканкам, пудингам и суфле.

Соус из слив к пудингу

30 слив, корица или 5–6 штук гвоздики, 1/2 стакана сахара, 1 стакан сухого красного вина, 1 ч. л. крахмала

30 слив, немного корицы или 5–6 штук гвоздики разварить в воде, протереть через сито, смешать с 100 г сахара, 1 стаканом столового вина, вскипятить, положить 1 чайную ложку крахмала, смешанную с 1 ложкою воды, вскипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из малины или земляники к пудингу

400 г малины или земляники, 1/2 стакана столового вина или 1/4 стакана мадеры, 1/2 стакана сахара, 2 ч. л. крахмала

3 стакана малины или земляники растереть ложкой, выжать через салфетку, сок смешать с 1/2 стакана столового вина или 1/4 стакана мадеры, добавить воды столько, чтобы соуса было стакана 21/2, положить сахар и 2 ч. л. крахмала, растертые с водой, вскипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из сиропа к пудингу с вином

3/4 стакана фруктового сиропа, 1/3 ст. мадеры или красного вина, 2 ч. л. крахмала

3/4 стакана сиропа, 1/4 стакана мадеры или красного вина, 1 стакан воды смешать с 2 чайными ложечками крахмала, вскипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из клюквы к пудингу

2/3 стакана клюквы, немного корицы, 1/2 стакана сахара

2/3 стакана клюквы залить водой, добавить корицу, вскипятить, процедить, растирая ложкой. В 21/2 стакана сока всыпать сахар, вскипятить, остудить.

Подавать к мясным или сладким запеканкам, пудингам и суфле.

Соус с ромом к пудингам

1 ст. л. сливочного масла, 3/4 стакана белого столового вина, 1 ст. л. муки, 1/2 лимона, 1/2 стакана мелкого сахара, 1 рюмка рома

Сливочное масло смешать с мукой, развести стаканом воды, кипятить до уменьшения объема вдвое. Процедить, развести вином, всыпать 1/2 стакана мелкого сахара, влить рюмку коньяку, выжать сок из лимона, долить воды, чтобы было всего 21/2 стакана, вскипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из красного вина к пудингу

1 стакан красного столового вина, 1 стакан сахара, корица, 2–3 бутона гвоздики

Вскипятить вино с сахаром, добавив немного корицы и гвоздики.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из сливок

500 мл сливок, 100 г сахара, 3–4 яичных желтка, ваниль или корица по вкусу

Вскипятить сливки, добавив к ним немного ванили или корицы. Затем положить протертые с сахаром яичные желтки, тщательно все перемешать и подогреть на небольшом огне (но не доводить до кипения), непрерывно помешивая. Соус процедить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из лимона к пудингу

1 лимон, 2 стакана воды, 1 стакан сахара, 5 желтков

Срезать тонко цедру с 1 лимона, вскипятить ее с 2 стаканами воды и 1/2 стакана сахара, влить сок лимона, процедить, немного остудить. Оставшийся сахар мелко истолочь, растереть добела с 5 желтками, развести всем соусом, подогреть, мешая, но не кипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус шоколадный к пудингам

2 желтка, 100 г сахара, 1/3 плитки шоколада, 2 стакана молока

2 желтка и мелкий сахар растереть добела, всыпать 1/4 плитки шоколада, перемешать с 2 стаканами слегка остывшего молока, поставить на плиту и взбивать, пока не погустеет, но не кипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из яблок

3 яблока, 3 стакана воды, 100 г сахара, корица, 1 ст. л. крахмала

Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину, нарезать кусочками. Кожуру ополоснуть, сварить в 3 стаканах воды, процедить, залить яблоки, положить сахар, корицу. Крахмал развести немного холодной водой и влить, помешивая, вскипятить.

Подавать со сладкими блюдами.

Сабайон

6 желтков, 1/2 стакана сахара, цедра 1/4 лимона, 1/2 стакана белого столового вина, 1/4 стакана воды

6 желтков, 1/2 стакана сахара и тертую цедру 1/4 лимона растереть добела, поставить на плиту, подливая понемногу 1/2 стакана легкого столового вина и 1/4 стакана воды, вскипяченной с лимонной цедрой и 1/2 л. лимонного сока, и взбить сначала на сильном огне, затем уменьшить огонь, но не дать вскипеть. Подавать сразу же.

Подавать со сладкими блюдами.

Соус из сиропа с вином

150 мл сиропа, 70–80 мл мадеры или красного вина, 1 стакан воды, 1 ч. л. муки, сахар

Смешать сироп с вином, добавить кипяченую воду, немного сахара и вскипятить. Затем влить разведенную 2 столовыми ложками воды муку и еще раз вскипятить (непрерывно помешивая).

Подавать со сладкими блюдами.

Белый соус

50 г масла, 3 зубчика чеснока, 3–4 чашки молока или нежирных сливок, 1 чашка тертого твердого нежирного сыра, мука

Мелко нарезать чеснок, растопить масло (не доводить до кипения), добавить чеснок и аккуратно обжарить на слабом огне. Медленно добавить муку. Помешивая, долить молоко. Перемешать до однородности, добавить сыр и постепенно довести соус до кипения.

Красный соус

1 банка (250–400 г) томатной пасты (можно заменить мякотью томатов), 1 головка красного лука, 1 ч. л. тимьяна (сухого или свежего), 50 г сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу

Растопить масло, нарезать лук кубиками и обжарить до золотистого цвета. Добавить тимьян, соль, перец и томатную пасту, тщательно перемешать и тушить 20 минут.

Желтый соус

500 г тыквы, 50 г масла, 1 веточка розмарина, 1 ч. л. тмина, 1/4 ч. л. мускатного ореха, соль, молотый черный перец по вкусу

Тыкву очистить от кожуры, нарезать кубиками, опустить в кипящую воду и варить, пока она не станет мягкой (но не переварить!). Слить воду и добавить все остальное, размять в пюре и тщательно его перемешать.

Зеленый соус

1 пучок шпината, 1 пучок петрушки, соль, молотый черный перец по вкусу

Опустить шпинат в кипящую воду, варить 3–5 минут, слить воду. Нарубить петрушку и вареный шпинат, добавить соль и перец и тщательно перемешать.

Миндальный соус

800 мл молока, 160 г сладкого миндаля, 10 г горького миндаля, 5 яиц, 250 г сахара

Сладкий и горький миндаль положить в кастрюлю, залить кипятком и накрыть посуду крышкой. Через 10–15 минут миндаль очистить от кожицы, положить в холодную воду на 2–3 часа, после чего пропустить через мясорубку с частой решеткой, подливая понемногу молоко, чтобы миндаль не замаслился. Измельченный миндаль тщательно растереть пестиком в ступке, постепенно добавляя молоко. Миндаль развести оставшимся молоком, процедить через редкую салфетку или марлю и отжать. Яйца тщательно растереть с сахаром, развести приготовленным горячим миндальным молоком и проварить, помешивая лопаткой, до температуры 75–80 °С, но не кипятить.

Яблочный соус

60 г яблок, 300 мл воды, 150 г сахара, 0,1 г корицы, 30 г картофельного крахмала

Яблоки промыть в холодной воде, нарезать, удалить семена, положить в посуду, влить воду (1/4 нормы), закрыть крышкой, припустить до готовности и протереть через сито или протирочную машину. В полученное яблочное пюре положить сахар, корицу, влить оставшуюся (2/3 нормы) воду и кипятить. Через 5–7 минут при быстром помешивании лопаткой добавить картофельный крахмал, заранее разведенный охлажденной водой, и довести до кипения. Подать соус холодным или горячим.

Вишневый соус

200 г вишен, 1,5 стакана воды, 1 стакан столового красного вина, корица, цедра 1/2 лимона, 1 ч. л. картофельной муки, 100 г сахара

Из вишен вынуть косточки, 3–6 косточек истолочь в ступке. Вишни развести водой, прокипятить, протереть сквозь сито, влить столовое красное вино, положить корицу, цедру, картофельную муку с ложкой воды, сахар, вскипятить.

Подавать к сладким блюдам и блюдам из курицы.

Землянично-малиновый соус

1,5 стакана малины или земляники, 1 стакан кипяченой воды, 1/2 стакана столового вина, 1 ч. л. картофельной муки, сахар по вкусу

Ягоды промыть, дать стечь воде, выжать сок через салфетку, добавить стакан кипяченой воды. Затем в сок влить вино, положить сахар, вскипятить, влить 1 чайную ложку картофельной муки, размешанной в воде, прокипятить.

Подавать к сладким блюдам.

Соус бешамель

40 г очищенного (топленого) сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1,2 л горячего молока, 1 большая щепотка соли, 1 щепотка крупно помолотого перца, небольшой молотый мускатный орех, 1/2 луковицы, в которую вставлен зубчик чеснока, букет зелени из 1 веточки петрушки, 1/2 лаврового листа и 1 веточки тимьяна, растопленное сливочное масло

Положить масло в сотейник, постепенно добавить просеянную муку и готовить на малом огне, пока смесь не начнет темнеть. Снять с огня и охладить. Влить молоко, не прекращая взбивать венчиком, снова довести до кипения. Добавить приправы, лук и зелень. Кипятить на слабом огне 25–30 минут, обязательно приподняв край кастрюли над плитой. Процедить соус и залить поверхность тонким слоем растопленного сливочного масла.

Молочный соус

30 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 250 мл молока, молотый черный перец, соль по вкусу

В кастрюле распустить половину сливочного масла, добавить муку и размешивать, пока мука не вберет сливочное масло. Постоянно помешивая, понемногу добавить молоко, следя за тем, чтобы не образовывались комочки. Оставить на медленном огне. Посолив и поперчив (если необходимо, можно еще разбавить молоком), довести до кипения, прокипятить несколько минут, снять с огня, добавить оставшееся сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками (больше не кипятить).

Соус из ягод

350 г свежих ягод, 900 мл воды, 150 г сахара, 30 г картофельного крахмала

Свежие ягоды (клубнику или малину) перебрать и протереть через сито. В ягодное пюре положить сахар, влить воду, нагреть до кипения, затем добавить картофельный крахмал, разведенный комнатной водой.

Томатный соус

3 кг свежих помидоров, 6 ст. л. растительного масла или 75 г сливочного, по 1 щепотке соли и молотого черного перца, веточка петрушки, 1/2 зубчика чеснока

Разрезать очищенные от кожицы томаты пополам и удалить семена. Поместить в сковороду вместе с маслом, приправами и измельченной зеленью. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне 30–35 минут. Процедить через тонкое сито. Залить поверхность небольшим количеством растопленного сливочного масла и хранить, пока не потребуется.

Соус с беконом

225 г сливочного масла, 50 г бекона с прослойками сала, 2 ст. л. мелко нарезанного репчатого лука, 2 ст. л. мелко нарезанной моркови, 1 лавровый лист, веточка тимьяна, зелень петрушки, 900 мл хорошего красного вина, 1,5 ст. л. муки

Растопить в сковороде 125 г масла и слегка подрумянить в нем рубленый бекон, лук и морковь. Добавить травы, лавровый лист и вино. Довести до кипения и выпарить наполовину. Процедить через тонкое сито. Смешать 50 г масла с мукой и добавить к соусу, чтобы сгустить его. В конце добавить оставшиеся 50 г масла.

Подавать к блюдам из картофеля и рыбы.

Соус овощной

100 г очень красной моркови, 100 г сырого свиного окорока, 30 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 небольшой корень сельдерея, 1 веточка тимьяна, 1/4 лаврового листа

Окорок опустить на 5 минут в кипящую воду. Тщательно очистить и промыть морковь, лук, сельдерей. Овощи и окорок нарезать мелкими кубиками, поставить на медленный огонь, покрыв горячим сливочным маслом с тимьяном и лавровым листом, тушить 20 минут.

Подавать к блюдам из мяса и птицы.

Соус с белым вином

100 мл белого сухого вина, 200 мл свежих сливок, 300 г сливочного масла, 3 ст. л. горчицы, молотый черный перец, соль по вкусу

В кастрюлю налить вино, выпарить на медленном огне наполовину, добавить сливки, вскипятить. Холодное сливочное масло нарезать мелкими кусочками и, энергично взбивая, добавлять понемногу в соус. Посолить, поперчить, добавить горчицу, тщательно перемешать.

Подавать к свинине, зажаренной в гриле или на сковороде, или к горячей отварной ветчине.

Соус с мятой

5–6 листиков свежей мяты, 1 небольшая миска бульона, 2 ст. л. уксуса, 1 щепотка сахара

Бульон разогреть. Мяту мелко нарезать и положить в соусник, залить горячим бульоном, поставить на водяную баню на 10 минут, добавить уксус, сахар, тщательно перемешать.

Подавать к жареному мясу.

Соус голландский

125 г сливочного масла, 3 желтка, 1 ст. л. уксуса или сока лимона, 1 щепотка тертого мускатного ореха (по желанию), соль по вкусу

Кастрюлю с желтками, солью, мускатным орехом и 1 кофейн. л. воды поместить на водяную баню, взбить содержимое до состояния крема, постепенно добавить сливочное масло, затем уксус (или сок лимона) и оставить на водяной бане, чтобы поддерживать температуру.

Подавать к блюдам из рыбы, овощей, яиц.

Соус луковый белый

200 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 40 г муки, 250 мл бульона, 120 мл свежих сливок, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук мелко нарезать, залить 250 мл кипятка, сварить до готовности, пропустить через сито вместе с отваром. Бульон перемешать с мукой, добавить протертый лук, вскипятить, добавить масло, сливки, посолить, поперчить. Соус должен быть густой.

Подавать к блюдам из яиц, баранины, говядины.

Вишневый соус

6 ст. л. белого столового вина, 6 ст. л. вишневого сока, 1 щепотка смеси пряностей, тертая кожура 1 апельсина, 4–5 ст. л. желе из крыжовника, 4–5 ст. л. вишен без косточек

Вылить вино и вишневый сок на сковороду, добавить пряности и апельсиновую кожуру, довести до кипения и на медленном огне выпарить наполовину. Добавить желе и вишни и прокипятить еще несколько минут.

Подавать к блюдам из птицы.

Масляный соус

40 г муки, 40 г растопленного сливочного масла, 600 мл подсоленной воды, 4–5 желтков, 2 ст. л. горячего молока или сливок, 200 г мягкого сливочного масла

Смешать муку и растопленное масло до получения однородной массы. Сразу влить в эту массу кипящую воду, взбивая смесь венчиком. Смешать желтки с молоком или сливками и добавить, помешивая, в соус. Снять с огня. Процедить через ткань и постепенно добавить мягкое масло.

Подавать к овощным и рыбным блюдам.

Сметанный соус

2 ст. л. мелко рубленного репчатого лука, 25 г сливочного масла, 300 мл белого сухого вина, 600 г сметаны, сок 1/2 лимона

Слегка обжарить лук в разогретом масле. Влить вино и почти полностью выпарить на медленном огне. Влить сметану и кипятить несколько минут. Процедить через мелкое сито и добавить лимонный сок.

Подавать к картофельным, капустным, морковным запеканкам.

Клюквенный соус

225 г клюквы, 600 мл воды, сахар

Высыпать ягоды в кастрюлю, влить воду, накрыть крышкой и варить, пока ягоды не станут мягкими. Процедить через сито и добавить сахар по вкусу.

Подавать к блюдам из индейки.

Хлебный соус

100 г крошек белого хлеба, 1 щепотка соли, 1 небольшая луковица с 1 шт. гвоздики, 1 ст. л. сливочного масла, 600 мл молока, 6 ст. л. сливок

В кастрюле смешать хлебные крошки, соль, лук и масло. Влить кипящее молоко и кипятить на медленном огне 15 минут. Вынуть луковицу и хорошо взбить венчиком полученную массу, пока та не станет однородной. В конце приготовления добавить сливки.

Подавать к блюдам из птицы и дичи.

Чесночный соус

200 г сметаны или жирных сливок, 1 головка чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу

Чеснок очистить, положить в кипящую воду и варить 30–45 с на сильном огне. Вынуть его, обсушить и переложить в миску, добавить сметану, соль и перец. Смесь проварить 10 минут на сильном огне, после чего взбить в миксере.

Подавать к блюдам из птицы, можно к свинине.

Соус сметанный горячий

1 стакан сметаны, 1/2 стакана овощного отвара, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу

Муку прожарить с маслом и развести овощным отваром и сметаной. Прокипятить 5 минут, добавить по вкусу соль и процедить.

Подавать к картофельным, капустным, морковным запеканкам.

Соус с хреном и свежими грецкими орехами

150 г тертого хрена, 150 г очищенных и мелко нарубленных грецких орехов, 1 щепотка соли, 1 дес. л. сахарной пудры, 2 ст. л. белых хлебных крошек, 300 мл свежих сливок, 1 дес. л. уксуса или лимонного сока

Смешать все ингредиенты. Уксус или лимонный сок добавить по вкусу в самом конце.

Подавать с блюдам из форели, лосося.

Соус пикантный

200 г жирного творога, 1/2 стакана молока, 100 г мелко нарезанной зелени петрушки, 50 г мелко нарезанного чеснока, 4 ст. л. уксуса, соль и горчица по вкусу

Творог тщательно растереть с молоком до однородного состояния. В растертую массу добавить зелень петрушки, чеснок, соль, горчицу и уксус.

Подавать к рыбным и мясным блюдам.

Соус со сметаной и хреном

150 г тертого хрена, 350 г сметаны, 8 г соли, 8 г сахара

Тертый хрен смешать со сметаной, добавить соль и сахар, перемешать, держать в плотно закрытой неокисляющейся посуде.

Сырный соус

1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 200 г сыра с плесенью, 3 ст. л. сливок (20 %-ной жирности), 1/2 лимона, 4 стебля сельдерея

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарубить. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Перетереть зелень с чесноком. Измельченный сыр смешать со сливками и соком лимона, добавить к зелени. Добавить мелкорубленый сельдерей. При желании можно добавить нарезанные кружочками оливки.

Подавать к запеканкам из птицы.

Сливочный соус с укропом

1 луковица, 1 лимон, 1 пучок укропа, 50 г сливочного масла, 200 мл сливок 30 %-ной жирности, молотый черный перец, соль по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лимон вымыть, с помощью мелкой терки снять с него цедру. Разогреть в сотейнике масло, добавить лук, укроп и цедру лимона и обжаривать на слабом огне 3 минуты. Сливки нагреть, не доводя до кипения, и влить в сотейник. Приправить солью и перцем по вкусу. Варить на среднем огне, постоянно помешивая, 5–6 минут, до загустения.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Орехово-лимонный соус

60 г лимона, 150 г очищенных грецких орехов, 60 г чеснока, 150 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Орехи залить кипящей водой, затем воду слить, удалить с них пленки и обсушить. Растереть орехи с чесноком, добавив сок лимона, соль, перец, и постепенно влить теплое растительное масло. Полученную массу взбить. Готовый соус охладить.

Соус апельсиновый с имбирем

1 ст. л. дижонской горчицы, 50 мл оливкового масла, сок 1 апельсина, 1 ч. л. тертого корня имбиря, соль, красный острый перец по вкусу

Смешать в блендере дижонскую горчицу, оливковое масло, сок апельсина и тертый корень имбиря. Приправить по вкусу солью и красным острым перцем.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Абрикосовый чатни

100 г кураги, 1 ч. л. сливочного масла, 1 маленький стручок острого красного перца, 1 зубчик чеснока, винный уксус, порошок карри, соль по вкусу

Курагу отварить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг. Отвар отставить. Нарезать курагу небольшими кусочками и обжаривать на сливочном масле 5 минут. Острый перец и чеснок очень мелко нарезать, добавить к кураге. Обжаривать еще 5 минут, остудить. С помощью блендера сделать пюре. Добавить 2 ст. л. абрикосового отвара и по вкусу соль, карри и уксус.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Соус из зеленого лука

100 г зеленого лука, 100 мл растительного масла

Лук мелко нарезать и обжарить 2–4 минуты в большом количестве растительного масла.

Подавать вместе с маслом к запеканкам из мяса.

Соус из фасоли

340 г консервированной белой фасоли, 2 зубчика чеснока, цедра 1 лимона, 150 мл нерафинированного оливкового масла, 1 ст. л. сока лимона, петрушка, соус табаско, соль, перец по вкусу

Фасоль и чеснок измельчить в блендере. Добавить цедру лимона, соль, перец, мелко нарезанные листья петрушки. Взбить, постепенно добавляя оливковое масло, затем лимонный сок. Добавить немного соуса табаско.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Соус из баклажанов

1 крупный баклажан, 2 зубчика чеснока, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, 1/4 ч. л. зиры, соль по вкусу

Разогреть духовку до 200 °С. Баклажан завернуть в фольгу. Запекать 20 минут. Дать остыть в фольге и очистить от кожицы. Мякоть баклажана очень мелко нарезать. Чеснок очистить, мелко нарезать, добавить к баклажану. Из лимона выжать сок и влить в смесь. Приправить соус зирой, солью и оливковым маслом, перемешать.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Миндальный соус

50 г сливочного масла, 20 г измельченного миндаля, 15 мл свежеотжатого лимонного сока, 1 г соли, по 1/4 ч. л. рубленой зелени петрушки и белого молотого перца

Растопить сливочное масло, добавить миндаль, соль, перец, лимонный сок, зелень.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Соус из кураги

400 г кураги, 1,5 л воды, 3 стакана сахара

Курагу перебрать, промыть и залить холодной водой на 2–3 часа. Когда абрикосы набухнут, варить их в той же воде под крышкой. Сваренные абрикосы протереть сквозь частое сито, переложить в кастрюлю, добавить сахар и, помешивая, проварить на слабом огне так, чтобы соус не пригорел.

Подавать горячим и холодным со сладкими пудингами.

Соус грибной

200 г маринованных или соленых грибов, 100 г лука, 50 мл растительного масла

Грибы и лук мелко нарезать или измельчить в блендере, добавить растительное масло.

Соус из крыжовника

3 стакана крыжовника, 1 болгарский перец, 1/2 стручка чили, 2–3 зубчика чеснока, зелень (петрушка, базилик, мята), 1–2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

Крыжовник вымыть, очистить и пропустить через мясорубку вместе с очищенным болгарским перцем, чили, чесноком и зеленью. Добавить соль и масло, тщательно перемешать, дать настояться в течение суток.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Соус из грецких орехов

1,5 стакана очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. рубленой зелени кинзы, 100 мл гранатового сока или 1 ст. л. винного уксуса, 150–180 мл воды, 1 ч. л. молотого красного перца, 1/2 ч. л. кориандра, соль по вкусу

Грецкие орехи пропустить через мясорубку вместе с чесноком и зеленью, тщательно растереть в ступке. Добавить перец, кориандр и соль, снова тщательно растереть. Гранатовый сок соединить с кипяченой водой, постепенно влить в ореховую массу, тщательно перемешивая. Соус охладить.

Подавать к мясным запеканкам, пудингам и суфле.

Белый рыбный соус

400–500 мл рыбного бульона, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль, перец по вкусу

Муку обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Влить кипящий рыбный бульон, варить 7–10 минут, посолить, поперчить. Снять с огня, добавить лимонный сок и оставшееся сливочное масло, тщательно перемешать. При необходимости процедить.

Подавать к рыбным запеканкам, соусам и суфле.

Соус песто

70 г свежего базилика, 30 г очищенных кедровых орехов, 60 г тертого пармезана, 2 зубчика чеснока, 80 мл оливкового масла холодного отжима, морская соль по вкусу

Измельчить чеснок и кедровые орехи. Добавить немного морской соли, базилик и растереть. Добавить сыр, масло, перемешать. Продукты для песто должны быть одной температуры и ни в коем случае не из холодильника.